

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа ПМ. 03 Профессии 43. 01.09 Повар, кондитер Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-46
		Экз. №

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

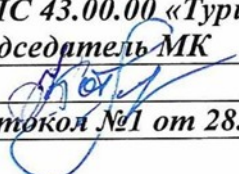

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Ульяновск, 2025 г

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 09 марта 2022 года, регистрационный № 113 н), обновлён 08.11.21 году, на основании примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего

профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ
(Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017)

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Е.А. Торопыгина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Авторы (разработчики):

Насретдинова Наталья Владимировна- преподаватель профессиональных модулей
высшей категории

Рецензенты:

Кондреев С. К. – директор ООО «Комбинат социального питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.1 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа	Умения:	
		<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;

	и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.
		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.
		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;

		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		Зо 03.04	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		Зо 03.05	Правила разработки бизнес-планов.
		Зо 03.06	Порядок выстраивания презентации.
		Зо 03.07	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:	
		Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии.
		Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		Зо 06.03	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению	Умения:	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;

	окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		<i>Уо 07.03</i>	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<i>Зо 07.04</i>	Принципы бережливого производства.
		<i>Зо 07.05</i>	Основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
		Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	

		<i>3o 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>3o 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>3o 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>3o 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>3o 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:	
		<i>Н 3.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 3.1.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 3.1.03</i>	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		<i>У 3.1.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 3.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 3.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 3.1.04</i>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		Знания:	
		<i>З 3.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<i>З 3.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 3.1.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь,

			сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:	
		<i>Н 3.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<i>Н 3.1.02</i>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 3.2.03</i>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента;
		<i>Н 3.2.04</i>	Приготовления, творческого оформления холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		<i>У 3.1.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 3.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 3.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 3.2.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 3.2.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи

			холодных соусов разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		3 3.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		3 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.2.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.2.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.2.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	ассортимента		приборов;
		<i>Н 3.3.03</i>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		<i>Н 3.3.04</i>	Приготовления, творческого оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		<i>У 3.1.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 3.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 3.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 3.3.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 3.3.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 3.3.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 3.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

			организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		3 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.3.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.3.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов;
		3 3.3.06	Правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.04	Приготовления, творческого оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		Умения:	
		<i>У 3.1.01</i>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<i>У 3.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 3.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 3.4.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 3.4.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 3.4.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 3.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<i>З 3.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 3.1.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь,

			сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.4.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.4.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок;
		3 3.4.06	Правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.5.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.04	Приготовления, творческого оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		<i>У 3.1.02</i>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<i>У 3.1.03</i>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<i>У 3.5.04</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<i>У 3.5.05</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 3.5.06</i>	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		<i>З 3.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		<i>З 3.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 3.1.03</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		<i>З 3.5.04</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

			варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.5.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Навыки:	
		Н 3.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 3.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.6.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов мяса, домашней птицы, дичи, для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Н 3.6.04	Приготовления, творческого оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 3.1.03	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки

			хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		У 3.6.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 3.6.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.6.06	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:	
		3 3.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		3 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.6.04	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.6.05	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней

			птицы, дичи;
		3 3.6.06	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. Перечень интерактивных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОГВ	Гражданское воспитание
ЦОГВ.1	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
ЦОДНВ	Духовно- нравственное воспитание
ЦОДНВ. 5	Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России
ЦОЭВ	Эстетическое воспитание
ЦОЭВ.3.	Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦОФВ	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦОФВ.2.	Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.
ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
ЦОПТВ	Профессионально-трудовое воспитание
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего

	поселения, края, страны.
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.3.	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦОЭВ.4.	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП. 4	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов:

на МДК 03.01, 03.02 – 208ч.

Учебная – 72 ч.

Производственная – 108 ч.

на МДК 03.01 – 74ч.

- Лекции - 32ч.
- Практические занятия – 30ч.

Самостоятельная работа – 12ч.

Практики:

- Учебная – 36 ч.
- Производственная - 0

на МДК 03.02 –134ч.

- Лекции – 76ч.
- Практические занятия – 28ч.
- Лабораторные занятия – 30ч.

Практики:

- Учебная – 36 ч.
- Производственная – 108 ч.

Программа профессионального модуля включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

- Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 56 часов
- Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента- 36 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9 ЦОГВ 3 ЦОЭВ. 3 ЦОФВ.3 ЦОФВ.2	МДК 03.01 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	74	74	30	36	-	12
ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9 ЦОФВ.3 ЦОПВ.3 ЦОЭВ.4 ЦОПТВ.1	МДК 03.02 Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	134	134	30/28	36	108	-
ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9 ЦОПТВ 1-6	Учебная и производственная практика				72	108	-
	Всего:	208	208	88	72	108	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			74	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			74	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		18	ПК 3.1 ОК 1-7,9 ЦОФВ.3
	1	Значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	1	
	2	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	Самостоятельная работа Составление схем технологического цикла обработки сырья и приготовления холодной кулинарной продукции.		2	
	3	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок.	1	
	4	Безопасность готовой продукции. Соблюдение стандартов чистоты*** <i>Защита исследовательской работы на предмет выражения на практике установки на здоровый образ жизни (здоровое питание, по теме: «Безопасность готовой продукции- залог здорового питания»</i>	1	
	5	Технология Cook&Serve*** – технология приготовления на охлаждаемых поверхностях.	1	
	Самостоятельная работа Разработка компьютерной презентации по теме: «Инновационные технологии, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок»		4	
	6	Оценка наличия запасов и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок	1	
	7	***Составление заявок товарных отчётов, посредством специализированного программного обеспечения	1	
8	Наличие сырья, прогноз потребностей в сырье***при приготовлении холодных блюд и закусок. Изменение ассортимента в соответствии с изменениями спроса***. Создание и испытание новых рецептов холодных блюд и закусок.	1		
9	Стандарты, нормативно-техническая документация используемая при приготовлении	1		

		холодных блюд и закусок.		
		Самостоятельная работа Работа в программе шеф- эксперт	2	
	10	Письменный опрос по теме1.1	1	
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>		Содержание	56	<i>ПК 3.1 ОК 1-7, 9 ЦОЭВ.3 ЦОФВ.2</i>
	1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, с бесцеховой структурой.	1	
		Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	4	
	2	Типы и виды обслуживания в системе питания. Технология COOK &SERVE. Организация шведского стола. Основные формы. Формы расчёта с посетителями	1	
		Самостоятельная работа Изучение инновационных видов оборудования и новых видов сырья. Освоение учебного материала с помощью ЭОР. Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением	2	
	3	Организация и техническое оснащение рабочих мест при обработке сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Правила эксплуатации кухонных роботов	1	
	4	Состав, структура помещений и требования к ним. Требования к рабочим местам	1	
	5	Соблюдение стандартов чистоты*** при эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря, к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	
		Самостоятельная работа Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок.	2	
		Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов из сырых и варёных овощей.	4	
		Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.	4	
	6	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления.	1	
	7	Безопасность приготавливаемой предприятиями общественного питания холодных блюд и закусок согласно системе ХАССП.	1	
	8	Температурный режим хранения сырья для приготовления холодных блюд и закусок, температурный режим и условия хранения холодных блюд и закусок.	1	
	9	Хранение готовой продукции на раздаче /прилавке***. Безопасные виды упаковки для отпуска на вынос***	1	
	10	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по	1	

	типу «шведского стола»		
11	Правила ведения расчётов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	
12	Виды торгово-технологического оборудования. Правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.	1	
13	Правила ведения расчётов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1	
14	Эстетичные и безопасные виды упаковки***. <i>Обсуждение групповой проектной работы с целью понимания художественной культуры и самовыражения в современном обществе по теме: «Эстетичные виды упаковки на ПОП»</i>	1	
	Практическое занятие №4. Оформление нормативно- технической документации	2	
15	Устный опрос по теме 1.2	2	
16	Ресурсосберегающие технологии при обработке сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	1	
17	Ресурсосберегающие технологии при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	
18	Экономное расходование сырья в процессе приготовления холодных блюд и закусок***.	1	
19	Методы минимизации отходов при очистке, обработке, измельчении, нарезке сырья и продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	
	Практическое занятие №5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов	4	
	Практическое занятие №6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	
	Практическое занятие №7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	4	
	Практическое занятие №8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения <i>Обмен мнениями по результатам защиты исследовательских работ с целью соблюдения личной и общественной безопасности по теме: «Безопасная эксплуатация оборудования предприятий общественного питания, правил безопасности при работе с сырьем»</i>	4	
20	Дифференцированный зачёт	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		134	
Тема 2.1.	Содержание	14	

<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов, заправок.	1	<i>ПК 3.1-3.2 ОК 1-7, 9 ЦОФВ.3</i>
	2	Значение в питании холодных соусов, заправок.	1	
	3	Ассортимент, требования к качеству холодных соусов, заправок. <i>Защита презентации с целью установки на здоровый образ жизни по теме: «Качество холодных соусов- залог здорового питания»</i>	1	
	4	Условия и сроки хранения, холодных соусов, заправок.	1	
	5	Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	1	
	6	Кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства.	1	
	7	Характеристика, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1	
	8	*** Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1	
	9	Методы приготовления отдельных соусных п/ф: ароматизированных масел и эмульсий.	1	
	10	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смесей пряностей и приправ. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре.	1	
	11	Методы приготовления отдельных соусных п/ф: молочнокислых продуктов и т.д.	1	
	12	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	13	Письменное тестирование	2	
Тема 2.2.	Содержание		36	
<i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	1	Классификация, ассортимент, салатов разнообразного ассортимента	1	<i>ПК 3.3 ОК 1-7, 9 ЦОПВ. 3</i>
	2	Значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1	
	3	Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	
	4	***Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	
	5	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1	
	6	Актуальные, гармонич. варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	1	
	7	Правила подбора заправок.	1	
	8	Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление.	1	

	9	Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление.	1	
	10	Оформление и отпуск салатов из сырых и варёных овощей.	1	
	11	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	12	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1	
	13	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Принципы и приёмы презентации блюд	1	
	14	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира Дискуссия по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздника по теме: «Ассортимент, характеристика национальных салатов»	1	
	15	Устный опрос по теме	2	
	Практическое занятие 1. Расчет сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов		2	
	Практическое занятие 2. Составление технологических карт салатов из сырых овощей		2	
	Лабораторное занятие1. Приготовление, оформление, отпуск салатов из сырых овощей и фруктов		6	
	Практическое занятие 3. Расчёт сырья для приготовления салатов из варёных овощей		2	
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание		4	<i>ПК 3.4 ОК 1-7, ЦОПТВ 1- ЦОЭВ.4</i>
	1	Классификация, ассортимент бутербродов.	1	
	2	Значение бутербродов в питании.	1	
	3	Ассортимент холодных закусок из овощей.	1	
	4	Ассортимент холодных закусок из грибов.	1	
	5	Ассортимент холодных закусок из рыбы.	1	
	6	Ассортимент холодных закусок из мяса.	1	
	7	Ассортимент холодных закусок из птицы.	1	
	8	Значение в питании холодных закусок.	1	
	9	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учётом технологических требований,	1	
	10	Принципы совместимости и взаимозаменяемости.	1	
	11	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых (простых, сложных) бутербродов.	1	
	12	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов.	1	
	13	Технологический процесс приготовления гастрономических продуктов порциями.	1	

	14	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	15	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	1	
	16	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей.	1	
	17	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы.	1	
	18	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса.	1	
	19	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы.	1	
	20	Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1	
	21	Правила и варианты отпуска икры. Технологии в молекулярной кухне	1	
	22	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	23	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	
	24	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями	1	
	25	***Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	
	27	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов.	1	
	28	***Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов-фуршетов	1	
	29	***Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах отпуска по типу «шведского стола».	1	
	30	***Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1	
	Практическое занятие 5 Расчёт сырья для приготовления бутербродов		2	
	Практическое занятие 6. Составление технологических карт простых бутербродов		2	
	Практическое занятие 7. Составление технологических карт закусочных бутербродов		2	
	Практическое занятие 8. Расчёт массы брутто на заданное количество порций бутербродов		2	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции <i>Защита исследовательской работы целью осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей по теме: «Современные виды подачи бутербродов в фуршетном меню»</i>		4	
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		2	
Тема 2.4.	Содержание		40	

<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1	<i>ПК 3.5-3.6 ОК 1-7, 9 ЦОПТВ 1</i>
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	1	
	4	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1	
	5	Подбор гарниров, соусов, заправок.	1	
	6	Оформление тарелки для подачи холодных блюд и закусок из рыбы.	1	
	7	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса.	1	
	8	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	1	
	9	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из мяса, рыбы.	1	
	10	Приготовление, оформление и отпуск блюд из гастрономических продуктов порциями.	1	
	11	Холодные блюда и закуски из рыбы в обычном, особом и тематическом меню.	1	
	12	Ассортимент, особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок диетического, здорового питания <i>Дискуссия по вопросу понимания ценности жизни, здоровья и безопасности в укреплении своего здоровья и здоровья других людей по теме: «Ассортимент, характеристика блюд диетического и здорового питания»</i>	1	
	13	Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1	
	14	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1	
	Практическое занятие 9. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		2	
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		2	
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6	
	Практическое занятие 11. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы		2	
	Практическое занятие 12. Составление технологических карт холодных блюд из мяса и домашней птицы		2	
	Практическое занятие 13. Расчёт массы брутто на заданное количество порций холодных блюд из мяса		2	
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,		6	

	птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Практическое занятие 14. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2	
15	Дифференцированный зачёт	2	
Учебная практика по ПМ.03		72	<i>ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9</i>
Виды работ:		16	
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.			
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		9	
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.		12	
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.		12	
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		9	
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		14	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03		108	<i>ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9</i>
Виды работ:		12	
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.			
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.		8	

3.	3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	18	
	4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	36	
	5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	14	
	6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	8	
	7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	12	
	Всего	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная мастерская «Поварское дело», по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;

- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2023. – 400 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2021.

1.1.1. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова.

— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

13. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

14. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

15. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. —

1.1.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php>

[show_art=2758](#).

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none">- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачёте/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчётов по учебной и производственной практикам

	<p>холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации 	

<p>и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчётов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование 	
---	--	--

	<p>для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объёма, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения • профессиональных задач; • - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • использование различных источников, • включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач • эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация ответственности за принятые решения • обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной 	

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	профессиональной терминологии	оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, • преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; • обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе • ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии • соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; • знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

<p>ЦОГВ Гражданское воспитание</p> <p>— Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p>	<p><i>Групповое обсуждение докладов по теме «региональные блюда Ульяновской области»</i> <i>Диагностический материал Р.В. Борисова «Типы гражданской идентичности»</i></p>	<p><i>Экспертная оценка регионально-исторических знаний блюд Родного Края.</i></p>
<p>ЦОПВ Патриотическое воспитание</p>	<p><i>Дискуссия по вопросу ценностного отношения к</i></p>	<p><i>Экспертная оценка утверждений и</i></p>

<p>– Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам</p>	<p><i>историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздника по теме: «Ассортимент, характеристика национальных салатов»</i></p> <p><i>«Национальные холодные блюда и закуски, традиции народов Поволжья»</i></p>	<p><i>доводов</i></p> <p><i>Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующей приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</i></p>
<p>ЦОДНВ Духовно-нравственное воспитание Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России</p>	<p><i>Презентация по теме: Поэзия блюд</i></p>	<p><i>Экспертная оценка восприятия обучающихся через поиск и анализ отечественной, мировой культуры и литературы Российских писателей</i></p>
<p>ЦОЭВ Эстетическое воспитание Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. - Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды</p>	<p><i>Обсуждение групповой проектной работы с целью понимания художественной культуры и самовыражения в современном обществе по теме: «Эстетичные виды упаковки на ПОП»</i></p> <p><i>Культура- это искусство</i></p>	<p><i>Экспертная оценка понимания эмоционального воздействия искусства на эстетику оформления и подачи блюд.</i></p> <p><i>Экспертная оценка эмоционального воздействия искусства, на душевное</i></p>

	<p><i>Защита исследовательской работы целью осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей по теме: «Современные виды подачи бутербродов в фуршетном меню»</i></p>	<p><i>состояние и поведение людей при выборе посуды для сервировки и порционирования блюд</i></p> <p><i>Экспертная оценка понимания эмоционального воздействия искусства на эстетику оформления и подачи блюд.</i></p>
<p>ЦОФВ Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p> <p>— Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p> <p>— Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p>	<p><i>Обмен мнениями по результатам защиты исследовательских работ с целью соблюдения личной и общественной безопасности по теме: «Безопасная эксплуатация оборудования предприятий общественного питания, правил безопасности при работе с сырьем»</i></p> <p><i>Защита презентации с целью установки на здоровый образ жизни по теме: «Качество холодных соусов- залог здорового питания»</i></p> <p><i>Защита исследовательской работы с целью установки на здоровый образ жизни по теме: «Безопасность готовой продукции- залог здорового питания»</i></p>	<p><i>Экспертная оценка безопасности личной и общественной, через безопасную эксплуатацию оборудования</i></p> <p><i>Экспертная оценка установки на здоровый образ жизни, стремлению к физическому совершенствованию</i></p>
<p>ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание</p>	<p><i>Дискуссия по вопросу понимания ценности жизни, здоровья и безопасности в</i></p>	<p><i>Экспертная оценка понимания обучающихся</i></p>

		укреплении своего здоровья и здоровья других людей по теме: «Ассортимент, характеристика блюд диетического и здорового питания»	специфики профессионально-трудовой деятельности при изучение спроса гостей предприятий общественного питания
ЦОЦНП Ценности научного познания	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Круглый стол по теме: «Кулинария — это искусство или ремесло?»	Экспертная оценка критического мышления, определения достоверности информации

Внеурочные мероприятия по формированию Целевых Ориентиров

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1	ЦОГВ.1 Гражданское воспитание	«Региональные блюда Ульяновской области»	Викторина по теме: Блюда Ульяновской области		Экспертная оценка регионально-исторических знаний блюд Родного Края
2	ЦОПВ.3 Патриотическое воспитание	«Национальные холодные блюда и закуски, традиции народов Поволжья»	Мини-проект по теме: «Национальные холодные блюда, традиции народов Поволжья»		Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующей приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
3	ЦОЭВ.4	«Культура –	Выставка		Экспертная

	Эстетическое воспитание	это искусство»	плакатов, картин, рисунков, постеров представляющий культуру народа через традиционную посуду для подачи холодных блюд		оценка эмоционального воздействия искусства, на душевное состояние и поведение людей при выборе посуды для сервировки и порционирования блюд
4	ЦОДНВ.5 Духовно-нравственное воспитание	«Поэзия блюд»	Литературный вечер по теме: «Холодные блюда в рассказах, стихах поэтов и писателей»		Экспертная оценка восприятия обучающихся через поиск и анализ отечественной, мировой культуры и литературы Российских писателей
5	ЦОПТВ. 1-6 Профессионально-трудовое воспитание	ЦОПТВ. 1-6 Профессионально-трудовое воспитание	Экскурсия в ресторан русской национальной кухни		Экспертная оценка заинтересованности студентов в трудовых и профессиональных достижениях своих земляков, их вклад в развитие региона.
6	ЦОЦНП.4 Ценности научного познания	«Кулинария – это искусство или ремесло?»	Круглый стол по теме: «Кулинария - это искусство или ремесло?»		Экспертная оценка критического мышления, определения достоверности информации