

Приложение 2.3.3
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль подготовки: естественно - научный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа профессионального модуля рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
--------	---

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	У1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З5 - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 736 часов

Из них на освоение МДК 03.01 – 36 часов

МДК 03.02 – 124 часа

в том числе самостоятельная работа – 13 часов

практики, в том числе учебная – 288 часов,

производственная – 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сио- нальных и общих компетенци й	Наименования разделов профес- сионального модуля	Суммарн ый объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подгот овки	Объем образовательной программы, час				Самостоятельн ая работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				Всего	В том числе	Учебная	Производственна я	
лабораторных и практических занятий, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1 ОК 01-07, 9, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	10	33	10	-	-	3
ПК 3.2 – 3.6 ОК 01-07, 9, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	124	44	114	44	-	-	10
ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 9, 10	Учебная и производственная практика	576	576	-		288	288	-
	Всего:	736	630	147	54	288	288	13

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10	ПК3.1, ОК01-07, 9, 10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	12	ПК3.1, ОК01-07, 9, 10

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	ПК3.1, ОК01-07, 9, 10
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	ПК3.1, ОК01-07, 9, 10
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4	ПК3.1, ОК01-07, 9, 10
Дифференцированный зачёт		1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		3	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		124	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		124	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов,	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, 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,	6	ПК 3.2 – 3.4 ОК01-07, 9, 10

салатных заправок	растительные масла, специи и т.д.). Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	8	ПК 3.2 – 3.4 ОК01-07, 9, 10
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салаткоктейль светчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ПК 3.2 – 3.4 ОК01-07, 9, 10
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК 3.2 – 3.4 ОК01-07, 9, 10
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve . Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов,	14	ПК 3.2 – 3.4 ОК01-07, 9, 10

	роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	ПК 3.2 – 3.6 ОК01-07, 9, 10
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	29	ПК 3.5 – 3.6 ОК01-07, 9, 10
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ПК 3.5 – 3.6 ОК01-07, 9, 10
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ПК 3.5 – 3.6 ОК01-07, 9, 10
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ПК 3.5 – 3.6 ОК01-07, 9, 10
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4	
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4	ПК 3.5 – 3.6 ОК01-07, 9, 10
	Контрольная работа	1	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	10	
Консультации	12	
Экзамен по МДК 03.02	6	
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья и полуфабрикатов. 2. Приготовление холодных блюд и закусок. 3. Подготовка к реализации холодных блюд и закусок. 4. Создание и испытание новых рецептов для фуршетного стола. 5. Приготовление и оформление фуршетных блюд, сервировка фуршетного стола Дифференцированный зачёт.	288	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 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, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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.	288	
Экзамен квалификационный		
Всего	736	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для citrusовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания п. Хор района им Лазо, Вяземского и Бикинского районов Хабаровского края и г. Хабаровска, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и

оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. –Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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> — 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> — 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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

01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части ООП ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При

реализации программы ПМ.03 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ.03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта по МДК 03.01 и экзамена по МДК 03.02, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации

завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников техникума, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников техникума должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: –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 выполнения 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 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); –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;	Текущий контроль: –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий на практических/ лабораторных занятиях; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –выполнения заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; –соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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 ПК 3.6. Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: –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 холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –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 расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	–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 для оформления блюда только съедобных продуктов) –соответствие объема, 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 отпуски на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Текущий контроль: –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораорных

профессиональной деятельности	–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	занятий; –заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	–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	

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП ППКРС в целом.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями: (см. п. 4)

5.1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. При оценке компетенций (трудовых функций) обучающегося в протоколе результатов экзамена экспертная комиссия использует формулировку «владеет/не владеет»

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01	Дифференцированный зачет
МДК 03.02	Дифференцированный зачет
УП.03	Дифференцированный зачет
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен демонстрационный

5.1.3. Инструменты оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Кодификатор требований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код компетенций	Наименование раздела, МДК и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
1	2	3	4	5
31-2; У1-2	ОК1-7,9,10; ПК 3.1; ОП1-3;	Раздел 1, МДК 03.01	Контрольная работа № 1	Дифференцированный зачёт № 1
33-5; У3-4	ОК1-7,9,10; ПК 3.2.-3.6; ОП2-5;	Раздел 2, МДК 03.02	Контрольная работа № 2	Дифференцированный зачёт № 2

5.2. Оценочные материалы текущего контроля

Контрольная работа МДК.03.02

- Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
а) валованы б) канапе в) тарталетки г) все ответы верны.
- Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
а) валованы б) канапе в) тарталетки г) все ответы верны
- Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы б) канапе в) тарталетки г) все ответы верны
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски б) горячие закуски в) бутерброды г) салаты
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи б) оформлением в) ингредиентами г) весом
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе б) пита в) бутерброд г) гренка
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки б) пита в) хот-дог г) крутон
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки б) пита в) хот-дог г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки б) пита в) хот-дог г) крутон
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска б) горячая закуска в) лёгкая закуска г) салат
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5. б) 10 в) 15 г) 20
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба б) квадрата в) круга г) треугольника
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль б) галантин в) фромаж г) шофруа
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль б) галантин в) фромаж г) шофруа
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль б) галантин в) фромаж г) шофруа

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет; б) террин в) бетерброд г) галантин
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет б) террин в) бетерброд г) галантин
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон б) рыбный концентрированный бульон
в) рыбный бульон с желатином г) мясной бульон с желатином
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет б) демигляс в) корнет г) масседуан
5. Жир, снятый вовремя варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез б) фритюр в) фюме г) масляная смесь
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво б) гратен в) галантин г) крутон
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник б) венки в) стог г) букет
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин б) крахмал в) пектин г) сливки
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение часов:
а) 8 б) 10 в) 12 г) 14
10. Срок хранения паштетов составляет часов:
а) 20 б) 24 в) 26 г) 28
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более минут:
а) 20 б) 30 в) 40 г) 60
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение часов:
а) 12 б) 24 в) 36 г) 48
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10°C б) 10-12°C в) 12-14°C г) 14-16°C
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона б) типа предприятия в) наличия сырья на складе г) все ответы верны
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается б) улетучивается с паром в) переходит в глютин г) все ответы верны
- Тема «Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»**
1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло б) сметана, бульон и растительное масло
в) сливки, сметана и уксус г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
а) заправки, маринады и сливки б) майонез, маринады и заправки
в) красный, майонез и молочный г) белый, сметанный и молочный
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
а) до 2 часов б) 4 часа в) 1 час г) 30 минут
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки б) эмульгаторы – молочные продукты
в) содержание жира г) содержание яиц
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней
в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло б) уксус столовый в) сливочное масло г) уксус бальзамический
7. Что собой представляют масляные смеси:
а) смесь сливочного масла, смешанного с уксусом
б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами
в) смесь растительного масла с уксусом г) смесь сливочного и растительного масел
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок
б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота
в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок
г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок
9. Что является основой соусов без муки:
а) сливочное масло, грибной отвар, уксус б) сливочное масло, уксус, мясной бульон
в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
а) 20-35% б) 45-65% в) 25-67% г) 65-67%

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
 а) 80°C б) 85°C в) 90°C г) 95°C
12. К каким закускам подают горчичную заправку к закускам:
 а) из овощей б) из сельди в) из языка г) из рыбы
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают соус:
 а) «Голландский» с горчицей б) «Голландский» с уксусом;
 в) «Голландский» с каперсами г) «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается соус:
 а) «Сладкий» б) «Сливочный» в) «Ариадна» г) «Аврора»
15. Соус луковый с горчицей носит название:
 а) «Пикантный» б) «Миронтон» в) «Робер» г) «Охотничий»

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

5.3. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт № 1 в форме коллоквиума

- 1.Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
- 2.Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
- 3.Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
- 4.Классификация холодных блюд
- 5.Классификация салатов из сырых овощей
- 6.Классификация бутербродов
- 7.Значение холодных блюд в питании человека
- 8.Общая характеристика холодных блюд и закусок
- 9.Характеристика салатов-коктейлей
- 10.Характеристика и оснащённость холодного цеха
11. Подготовка картофеля для холодных блюд
- 12.Подготовка зелени для холодных блюд и закусок

13. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
14. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
15. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
16. Подготовку мясных продуктов для холодных блюд и закусок
17. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
18. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
19. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
20. Подготовка соленой рыбы для холодных блюд и закусок
21. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салатов из свежих овощей
23. Виды технологического оборудования, инвентаря и посуды, необходимого для приготовления бутербродов
24. Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных
25. Виды инвентаря и оборудования, необходимые для приготовления салатов из варёных овощей
26. Виды инвентаря, инструментов и приспособлений, необходимых для приготовления овощных закусок
27. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных
28. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром
29. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом
30. Перечислите оборудование для приготовления паштета из печени
31. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного
32. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из свежих помидор
33. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы заливной с гарниром
34. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука
35. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата с крабами
36. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления икры из кабачковой
37. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной
38. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления кабачков фаршированных мясным салатом
39. Перечислите оборудование для приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
40. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом
41. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом
42. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного
43. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром
44. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром
45. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром
46. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления студня говяжьего
47. Перечислите оборудование для приготовления ветчины с гарниром
48. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления сельди рубленой
49. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
50. Правила проведения бракеража холодных блюд

51. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
52. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов
53. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
54. Электробезопасность в холодном цехе
55. Пожарная безопасность в холодном цехе
56. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и зелени
57. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
58. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов для холодных блюд и закусок
59. Организация процесса механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)

**Демоверсия вопросов к экзамену
по МДК 03.02**

1. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей". Составить технологическую карту
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром". Составить технологическую карту
3. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый" Составить технологическую карту
4. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий" Составить технологическую карту
5. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом" Составить технологическую карту
6. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени" Составить технологическую карту
7. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса" Составить технологическую карту
8. Технология приготовления блюда: "Рыба, жаренная под маринадом" Составить технологическую карту
9. Технология приготовления блюда: Салат "Весна" Составить технологическую карту
10. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом" Составить технологическую карту
11. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов" Составить технологическую карту
12. Технология приготовления блюда: «Рыба заливная с гарниром» Составить технологическую карту
13. Технология приготовления блюда: «Салат из свежих помидоров» Составить технологическую карту
14. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном" Составить технологическую карту
15. Технология приготовления блюда: «Салат из белокочанной капусты (1 сп.)» Составить технологическую карту
16. Технология приготовления блюда: «Шпроты и сардины с лимоном» Составить технологическую карту
17. Технология приготовления блюда: «Салат из белокочанной капусты» (2сп.) Составить технологическую карту

18. Технология приготовления блюда: "Рыба соленая порциями" Составить технологическую карту
19. Технология приготовления открытых бутербродов Составить технологическую карту
20. Технология приготовления закрытых бутербродов Составить технологическую карту
21. Технология приготовления закусочных бутербродов (канапе). Составить технологическую карту
22. Технология приготовления блюда: «Винегрет овощной» Составить технологическую карту
23. Технология приготовления блюда: «Килька с луком и маслом» Составить технологическую карту
24. Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный" Составить технологическую карту
25. Технология приготовления блюда: «Салат из свеклы с сыром и чесноком» Составить технологическую карту
26. Технология приготовления блюда: «Салат из курицы с сельдереем и яблоками» Составить технологическую карту
27. Технология приготовления блюда: Салат "Летний" Составить технологическую карту
28. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный" Составить технологическую карту
29. Технология приготовления блюда: «Салат по-домашнему» Составить технологическую карту
30. Технология приготовления блюда: «Салат мясной» Составить технологическую карту
31. Технология приготовления блюда: «Салат столичный» Составить технологическую карту
32. Технология приготовления блюда: «Салат рыбный» Составить технологическую карту
33. Технология приготовления блюда: «Сельдь рубленая» Составить технологическую карту
34. Технология приготовления блюда: «Салат коктейль с ветчиной и сыром» Составить технологическую карту
35. Технология приготовления блюда: «Салат коктейль из куриного филе и фруктов» Составить технологическую карту
36. Технология приготовления блюда: «Редька с маслом и сметаной» Составить технологическую карту
37. Технология приготовления блюда: «Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом» Составить технологическую карту
38. Технология приготовления блюда: «Салат из краснокочанной капусты» Составить технологическую карту

39. Технология приготовления блюда: «Икра баклажанная" Составить технологическую карту
40. Технология приготовления блюда: «Икра грибная" Составить технологическую карту
41. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)" Составить технологическую карту
42. Технология приготовления блюда: «Грибы маринованные или соленые с луком" Составить технологическую карту
43. Технология приготовления блюда: «Яйцо под майонезом с гарниром" Составить технологическую карту
44. Технология приготовления блюда: «Грибы в сметане" Составить технологическую карту
45. Технология приготовления блюда: «Яйца, фаршированные сельдью"
46. Температурный режим и правила хранения холодных блюд из отварных овощей .
47. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд .
48. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок .
49. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов .
50. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят. .
51. Способы заправки салатов
52. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей. .
53. Правила оформления салатов на вынос. .
54. Правила оформления холодных блюд и закусок на вынос.
55. Правила хранения холодных блюд и закусок
56. Требования к качеству рыбных холодных закусок
57. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей
58. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей
59. Требования к качеству и сроки хранения винегретов
60. Требования к качеству и сроки хранения паштетов
61. Требования к качеству и сроки хранения студня
62. Требования к качеству и сроки хранения бутербродов
63. Требования к качеству и сроки хранения мясных холодных блюд
64. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и грибов
65. Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".

Решение практических задач

66. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
67. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
68. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
69. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
70. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
71. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
72. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
73. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
74. Рассчитать количество порций блюда «Канapé с икрой"(50п.)

75. Рассчитать количество порций блюда «Рыба холодного Копчения» (55п.)
76. Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения" (60п.)
77. Рассчитать количество порций блюда «Салат зеленый»(65п.)
78. Рассчитать количество порций блюда Салат из зеленых огурцов"(70п.)
79. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"(80п.)
80. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"(75п.)
81. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"(85п.)
82. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"(95п.)
83. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"(95п.)
- Рассчитать количество порций блюда "Салат Рассол"(45п.)
- Рассчитать количество порций блюда "Салат из редьки с овощами"(25п.)
84. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"(15п.)
85. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"(45п.)
86. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"(45п.)
87. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"(75п.)
88. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"(85п.)
89. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"(95п.)
90. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"(10п.)
91. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"(30п.)
92. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"(55п.)
93. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"(25п.)