МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УЧЕБНО-МЕТОДОЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

Губкин 2022г.

Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2017г), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

ОДОБРЕНО

предметной цикловой комиссией
в сфере лёгкой промышленности
и сферы услуг
Протокол №_____ от _____
Председатель _____Королёва Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора
_____М.В. Гаркушова
«___»_____2022г

СОГЛАСОВАНО

Методист _____О.Н. Мелихова
«___»_____2022г

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики:

Кучина Л.В., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Смолич-Суркова О.С., мастер п/о ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Эксперты от работодателя:

ООО «ТПО»	директор филиала №2		Л.Б. Черных
(место работы)	(занимаемая должность)		(инициалы, фамилия)

РЕЦЕНЗИЯ
на учебно-методический комплекс по
ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,
разработанный Кучиной Л.В., преподавателем
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»
и Смолич-Сурковой О.С., мастером п/о
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан для обеспечения выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта к минимуму содержания и подготовки специалистов по профессиям среднего профессионального образования.

Учебно-методический комплекс включает в себя следующие элементы:

- рабочая программа профессионального модуля;
- методические указания для обучающихся (рекомендации по организации и проведению практических занятий и лабораторных работ);
- рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю;
- рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю;
- фонд оценочных средств.

Содержание программы профессионального модуля и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к практической подготовке и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» для 3-4 уровней квалификации.

Рабочая программа профессионального модуля составлена логично, предусматривает изучение основ организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала.

Методические рекомендации по практическим занятиям и лабораторным работам предусматривают профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программы практик (учебная, производственная) разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Фонды оценочных средств включают в себя контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Представленный учебно-методический комплекс по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных, творческих способностей обучающихся.

В целом, учебно-методический комплекс по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» способствует качественному овладению обучающимися общекультурными и профессиональными компетенциями.

Рецензент: **Кузьменко Р.М., заместитель директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум агробизнеса, кооперации и сервиса»**

10.11.2022г

Опись материалов УМК по очной форме обучения

№ п/п	Наименование материалов УМК	Виды материалов УМК	ФИО разработчика	Стр.
1	Титульный лист с оборотом		Кучина Л.В.	2
2	Рецензия		Черных Л.Б.	4
3	Пояснительная записка		Смолич-Суркова О.С.	5
4	Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03	Рабочая программа	Кучина Л.В. Смолич-Суркова О.С.	7
5	Методические рекомендации по организации и проведению практических и лабораторных занятий	Методические рекомендации	Кучина Л.В.	39
6	Рабочая программа учебной практики УП 03.01	Рабочая программа	Кучина Л.В.	106
7	Рабочая программа производственной практики ПП 03.01	Рабочая программа	Смолич-Суркова О.С.	133
8	Контрольно-оценочные материалы по ПМ. 03	Тестовые задания для текущего, рубежного и промежуточного контроля	Кучина Л.В. Смолич-Суркова О.С.	164
9	Библиография		Смолич-Суркова О.С.	220

Пояснительная записка

Программа подготовки специалистов по профессии 43.01.09 «Повар и кондитер» предусматривает обязательное изучение профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Цель УМК – систематизация теоретических и практических знаний, умений и навыков.

Комплекс по модулю ПМ 03 включает теоретический блок, перечень практических занятий, лабораторные работы, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Профессиональный модуль ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан на основе требований Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар и кондитер».

Профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» и МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», учебную и производственную практики.

Учебно-методический комплекс, включает в себя рабочую программу, практический материал по МДК, контрольные вопросы и тесты для самоподготовки и проверки знаний, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, а также формирования личностных результатов обучающихся.

Необходимость учебно-методического комплекса обусловлена тем, что в нем соединены теоретический, практический материал по междисциплинарному курсу, а также контрольные вопросы по изученному материалу.

Учебно-методический комплекс может быть использован преподавателями и студентами для изучения вопросов организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, для проведения лекционных и практических занятий по междисциплинарному курсу. Применение данного УМК будет способствовать эффективному использованию учебного времени, а также окажет практическую помощь при изучении МДК.

По итогам изучения модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проводится экзамен квалификационный.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны:

Иметь практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

– подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;

– разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;

– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;

– проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;
– организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;
– сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
– упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
– хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
– ведения расчетов с потребителями.

Уметь:

– 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;
– применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;
– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;
– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;
– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов

Знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
– организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
– ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;
– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
– 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;
– варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
– гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
– требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;
– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Губкин 2022г.

Рабочая программа **профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания.

РАССМОТРЕНО	**УТВЕРЖДАЮ**
на заседании предметно-цикловой комиссии в сфере легкой промышленности и сферы услуг Протокол №_____ от _____	заместитель директора _____Гаркушова М.В.
_____ /Королёва Е.А./	

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики: Кучина Любовь Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Смолич-Суркова Ольга Сергеевна, мастер производственного обучения ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. 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

1.1.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт, освоить знания и умения:

Практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов; – разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов; – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;

	– сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями.
Умения	– 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; – применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов
Знания	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных; – варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; – 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; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 388 часа включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов; из них:
МДК 03.01 – 30 часов, МДК 03.02 – 110 часов,
самостоятельной работы обучающегося 0 часов, консультаций 14 часов;
учебной практики – 108 часов;
производственной практики – 108 часов,
промежуточная аттестация 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час, в том числе			внеаудиторная (самостоятельная работа.)		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 – 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23	**МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	**48**	**30**	**-/10**	**6**	**-**	**12**	**-**	**-**
ОК 01 – 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23	**Раздел модуля 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	48	30	-/10	6	-	12	-	-
ОК 01 – 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23	**МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	**118**	**110**	**42/10**	**6**	-	**2**	**-**	**-**
ОК 01 – 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23	**Раздел модуля 2.** Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	118	110	42/10	6	-	2	-	-
ОК 01 – 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23	**Учебная и производственная практика**	**222**	-	-	**6**	-		108	108
	Всего:	**388**	**140**	52/10	**18**	**-**	**14**	**108**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)**		**Объем часов**	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***		***3***	
Раздел модуля 1. **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**			***48***	
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			***48***	
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***	*6*	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	***2***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	***2***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	***2***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***	*14*	
	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.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6

	питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания, продукции и блюд.			ЛР 16-20, 23
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
	Тематика практических занятий		***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*	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки		*4*	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
	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*	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.6 ЛР 16-20, 23
Промежуточная аттестация (экзамен)			6	
Консультации			12	
Всего МДК 03.01			***48***	
Раздел модуля 2. **Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**			**118**	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			**118**	
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	***Содержание***	***Уровень освоения***		
	1. 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	***2,3***	***10***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.2 ЛР 16-20, 23
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10

	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.)			ПК 3.1.-3.2 ЛР 16-20, 23
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.2 ЛР 16-20, 23
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1.-3.2 ЛР 16-20, 23
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	***2***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.3 ЛР 16-20, 23
	2. 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	***2***	***8***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.3 ЛР 16-20, 23
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	***2***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.3 ЛР 16-20, 23
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	***2***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***12***	
	Практическое занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.3 ЛР 16-20, 23
	Практическое занятие 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		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.3 ЛР 16-20, 23

	продукции.			
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***		
	1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2.Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	2. 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.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	3. 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.	***2,3***	***18***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	4. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	6. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	7. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***14***	
	Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4

	порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции			ЛР 16-20, 23
	Практическое занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
	Лабораторная работа 1. Расчет используемого сырья, выхода бутербродов и составление технологических карт (для выполнения практического занятия).		***2***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 16-20, 23
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***22***	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	***2,3***		
	3. 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	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.5 ЛР 16-20, 23
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов из мяса и рыбы порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	***2,3***		ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.5 ЛР 16-20, 23
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***26***	
	Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.5 ЛР 16-20, 23
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		***6***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23

	Лабораторная работа 2 Расчет используемого сырья для холодных блюд из рыбы и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)	***2***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.5 ЛР 16-20, 23
	Лабораторная работа 3 Расчет используемого сырья для холодных блюд из мяса и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)	***2***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
	Лабораторная работа 4 Расчет используемого сырья для холодных блюд из птицы и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)	***2***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1, ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
	Лабораторная работа 5 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	***2***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1 - ПК 3.6 ЛР 16-20, 23
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Консультации		2	
Всего МДК 03.02		***118***	
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Организация рабочего места повара. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок 2. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение. 3. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение. 4. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение. 5. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение. 6. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение. 7. Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. 8. Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. 9. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. 10. Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение. 11. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 12. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение. 13. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 14. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление,	***118***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1 - ПК 3.6 ЛР 16-20, 23

отпуск, хранение. 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение. 17. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 18. Приготовление холодных блюд из субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		
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, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. 2. 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. 3. 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. 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. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. 8. Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. 9. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. 10.Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение. 11.Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 12.Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение. 13.Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 14.Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление,	***108***	ОК 01 – ОК 08, ОК10 ПК 3.1 - ПК 3.6 ЛР 16-20, 23

отпуск, хранение. 15.Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение. 16.Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение. 17.Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. 18.Комплексный дифференцированный зачет.		
Экзамен квалификационный	***6***	
Всего ПМ 03	***388***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, **учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха** 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 фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, холодных соусов

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки
Термометр
Микроволновая печь
Блинница
Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см

Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протирания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющая сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичева – М.: Академия, 2019 – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 368 с.
2. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. – 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256с
4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. – 392 с

5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 496с

6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 328 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009 – 218с.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия 2002 – 320с.

9. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, М., Академия, 2011 – 280с.

10. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и учебник для нач. Проф. Образования / М.: Академия, 2009. – 464 с.

11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. Проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с.

12. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания, санитария М., Академия 2014 – 180 с.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2010 – 312 с.

14. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М.: Академия, 2015г –280 с.

15. Производственное обучение профессии «повар»: в 4-х ч. часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П., Пыжова Т.В.,7-е изд.стер. издание 2014 г

Электронные издания:

1. 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].

2. 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].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. 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.

5. 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

6. 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»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. 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].

8. 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].

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-iii, 8 с.

10. Гост 30524-2013 услуги общественного питания. Требования к персоналу. - введ.

11. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 48 с.

12. Гост 31985-2013 услуги общественного питания. Термины и определения. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014., 10 с.

13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.

16. 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.- 16 с.

17. 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. – 10 с.

18. СанПиН 2.3.2. 1324-03гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

19. 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.

20. 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

21. 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»]. – режим доступа:

22. Профессиональный стандарт «повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в минюсте России 29.09.2015 № 39023).

23. Профессиональный стандарт «руководитель предприятия питания». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в минюсте России 02.06.2015 № 37510).

24. Профессиональный стандарт «кондитер/шоколатье».

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013г. – 480 с.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. ЭБС znanium.com

8. http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

9. http://x-food/ru-Тайны кулинарии;

10. http://www.restoran.ru; http://www.frio.ru и другие

11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. http://www.creative"chef.ru/

13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - http://www.iprbookshop.ru/78574.html

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» http://moodle.alcollege.ru/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования 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 работ и практических занятий 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.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, 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 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 экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена квалификационного.

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация 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 образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессио-нальные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1.-3.6.	**Знания:** Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий,	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* ***Промежуточная аттестация*** *экзамен по МДК в виде:* *- тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	закусок		
	Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим занятиям/ лабораторным работам;* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий/лабораторных работ,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на Экзамене по модулю*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*
	Действия:		*Правильное выполнение*

	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		*заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1, 3.2,3.6	**Знания**: Выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка,	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов домашней работы* ***Промежуточная аттестация*** *в форме экзамена по МДК в виде:* *устных ответов* ***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим занятиям/ лабораторным работам;*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*

	контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	- *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий/лабораторных работ, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** - *экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;* - *экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** - *экспертная оценка сформированности ПК и*	*Не менее 75% правильных ответов* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора*

	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Выбирать оборудование, инвентарь посуду, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закуок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	*ОК на квалификационном экзамене*	*способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.		

	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Губкин 2022г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ **профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания.

РАССМОТРЕНО	**УТВЕРЖДАЮ**
на заседании предметно-цикловой комиссии в сфере легкой промышленности и сферы услуг Протокол №_____ от _____	заместитель директора _____Гаркушова М.В.
_____ /Королёва Е.А./	

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Кучина Любовь Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Введение

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических работ по МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, предназначенные для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель проведения практических занятий - отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них конечных навыков (профессиональной компетентности), закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно- гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности

Пояснительная записка

Цель методической рекомендации организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических занятий и лабораторных работ.

Целью практических занятий и лабораторных работ является – отработка обучающимися практических навыков приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов, в том числе региональных;
-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- нормы расхода, способы сокращения потерь продуктов при приготовлении, сохранения пищевой ценности, способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
-требования к качеству готовых канапе, легких холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд и соусов;

- методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, канапе, холодных блюд и закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

-варианты оформления канапе, холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места;

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;

- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов;

- разрабатывать технологические карты блюд и кулинарных изделий;

- разрабатывать и использовать в работе схемы технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий;

- грамотно оформлять необходимую производственную документацию;

- определять необходимое количество сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий;

- определять стоимость блюд и кулинарных изделий.

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

1. 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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2. 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

3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

4. В результате освоения обучающийся должен получить практический опыт, освоить знания и умения:

Практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов; – разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов; – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов; – сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями.
Умения	– 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; – применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов
Знания	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных; – варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; – 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; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

	– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Организация практических занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами или индивидуально. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных изделий, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории колледжа должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь.

После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Критерии оценки работы.

Практические занятия и лабораторные работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;

2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;

3) объем, характер и качество использованных источников;

4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1,2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4, 5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

Техника безопасности при выполнении практического занятия и лабораторной работы.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия или лабораторной работы обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;

2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Содержание практических занятий и лабораторных работ

Наименование	Количество часов
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**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
Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	4
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
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**42+10**
Практическое занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**
Практическое занятие 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.	**6**
Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**
Практическое занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**
Лабораторная работа 1. Расчет используемого сырья, выхода бутербродов и составление технологических карт (для выполнения практического занятия).	**2**
Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**
Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**
Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**6**
Лабораторная работа 2. Расчет используемого сырья для холодных блюд из рыбы и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)	**2**
Лабораторная работа 3. Расчет используемого сырья для холодных блюд из мяса и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)	**2**
Лабораторная работа 4. Расчет используемого сырья для холодных блюд из	**2**

птицы и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)	
Лабораторная работа 5. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	**2**
Всего	**52+10**

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Практическое занятие 1.

Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

На выполнение работы отводится 2 часа

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Теоретическая часть

Приготовляют, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски, салаты
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др;
- молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготовляться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и налитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарно – гигиенические требования:

продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах при температуре не выше 6 ..8 °С,

посуда и инвентарь должны быть промаркированы,

в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов,

салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа,

строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

Ширина холодного цеха должна быть не менее 3 метров, а расстояние между двумя технологическими линиями при двустороннем фронте обслуживания - не менее 1,3 метра

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение.

Учитывая, что в холодном цехе изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса.

На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах - специализированные рабочие места. При планировке цеха предусмотрена удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, с раздаточной и моечной столовой посуды.

В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии:

по производству холодных блюд и закусок,

по производству сладких блюд.

В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Кроме того, в цехе используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра), кухонный комбайн, который выполняет следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей и фруктов, сливок, а также измельчение, гамогенизацию (равномерное и очень тонкое измельчение) и перемешивание продуктов. Все процессоры легко разбираются и подвергаются санитарной обработке. Оборудование снабжено надежной системой контролирующих датчиков, позволяющих блокировать двигатель при неправильной сборке режущих деталей.

Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата.

Высота производственных столов составляет 725 мм. Рабочая поверхность оборудования – 1050. Расстояние от пола до верхней полки стола, на котором размещают запас посуды, не превышает 1750 мм. Расстояние от пола до средней полки – 1500 мм.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом: «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «СО» - сырые овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «Сельдь», «РГ» - рыбная гастрономия, «КО» - квашеные овощи, «Х» - хлеб. В цехе строго соблюдается маркировка инвентаря, разграничены рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и напитков собственного производства.

Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «0В», применяя

ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина,балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовываются специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12-14°С. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды, или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6—8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд

Домашнее задание:

1.Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.
2. Оформить отчет.

Практическое занятие 2.

Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

На выполнение работы отводится 4 часа

Цель: отработать практически принципы организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

Теоретическая часть

Устройство и работа слайсера

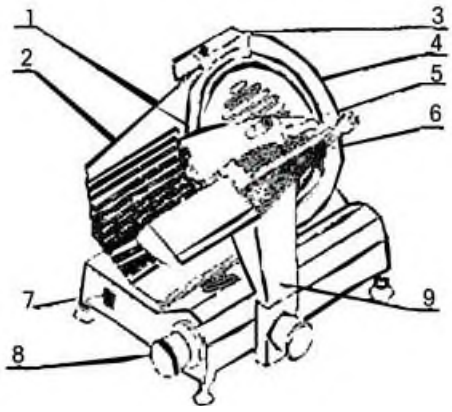
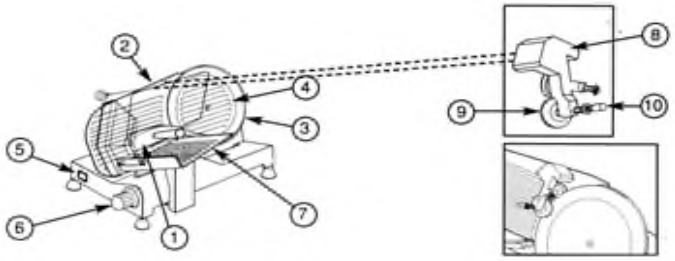


Рис.1. Основные узлы оборудования

1	нож
2	передвижной щиток
3	затачивающее устройство
4	защитная крышка ножа
5	толкатель продукта
6	каретка
7	сетевой выключатель
8	регулятор толщины нарезки
9	ручка толкателя продукта



Устройство слайсера:

1	держатель продукта
2	щиток
3	нож
4	защитная крышка ножа
5	сетевой выключатель
6	регулятор толщины среза
7	каретка
8	съемное затачивающее устройство
9	точильный камень
10	кнопка удаления заусенцев

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

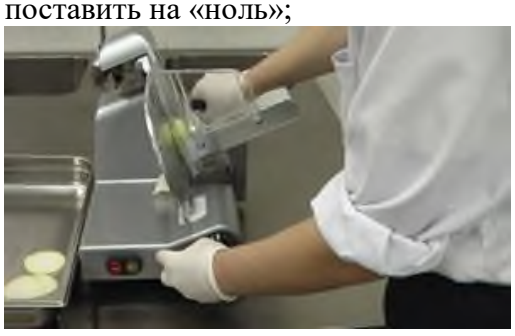
• Аккуратно распакуйте машину. Осторожно, ножи и диски очень острые.
• Установите слайсер на устойчивой поверхности.
• Проверьте соответствие электрического подсоединения машины и сети.
• Убедитесь в правильности сборки машины.
• Не пренебрегайте мерами безопасности не оставляйте посторонние предметы в лоток
• Не перегружайте машину.
• Используйте только толкатель для подачи продуктов к диску.
• Перед чисткой отсоедините машину от сети.
• Всегда чистите машину перед каждым новым циклом.
• Не мойте мотор под водой.
• Регулярно проверяйте исправность деталей.
• При обнаружении неисправности обращайтесь к своему дилеру.

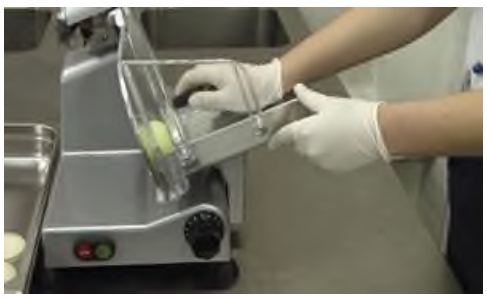
Для очень тонкой нарезки используют *слайсер*. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом.

Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.

Техника безопасности при работе на слайсере:

- лицам младше 18 лет на слайсере запрещено работать;
- перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние, надежность крепления ножей и его органов, исправность заземления;
- запрещается проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги;
- перед загрузкой проверяют машину на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль»;





- во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;

- загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;

- после окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

Хлеборезательная машина – устройство, при помощи которого нарезаются любые хлебобулочные изделия ровными ломтями. Востребовано оборудование во всех заведениях общепита, в пекарнях, на хлебзаводах, а также используется и для дома.

Классификация хлеборезок

По типу управления:

- Автоматические устройства – устанавливаются в цехах по производству хлеба, абсолютно все процессы (от загрузки до обработки машинным маслом ножей) происходят без вмешательства человека.
- Полуавтоматы – применяются для пищеблоков, здесь хлеб загружается вручную, но настройка толщины ломтей и нарезка продукта автоматизированы.
- Ручные приборы – характеризуются тем, что все процессы выполняются вручную. Толщина ломтей настраивается при помощи прижимного устройства и толкателя. Загрузка хлеба бывает задней либо фронтальной.

По типу ножей:

- Дисковый нож – оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.
- Серповидный нож – здесь имитируется ручная нарезка, есть возможность регулировать толщину ломтей.
- Рамный – ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму.

Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

- Напольная конструкция - промышленная хлеборезка.
- Настольное устройство – предназначается для использования в торговых залах, на профессиональных кухнях небольших кафе и ресторанов, для дома.

Полуавтомат

Ручная хлеборезка

Настольная полуавтомат

Напольная автоматическая хлеборезка

К самостоятельной работе с хлеборезательной машиной допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, обучение безопасным методам и приемам работы, стажировку, инструктаж и проверку знаний по вопросам охраны труда и пожарной безопасности, имеющие группу по электробезопасности 1

При работе с хлеборезательной машиной работник обязан:

- соблюдать требования по охране труда, а также правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях. Не допускается выполнять работу в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять

наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте, а также на территории организации;

- правильно использовать и применять средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, а в случае их отсутствия или неисправности немедленно уведомлять об этом непосредственного руководителя;
- немедленно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, несчастном случае, произошедшем на производстве, ухудшении состояния своего здоровья, оказывать содействие по принятию мер для оказания необходимой помощи потерпевшим и доставки их в организацию здравоохранения;
- оказывать содействие и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного руководителя или иное должностное лицо нанимателя о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья;
- знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях на производстве, а также уметь применять их на практике. Приемы и методы оказания первой помощи потерпевшим изложены в инструкции по оказанию первой помощи потерпевшим ИОТ№1;
- выполнять требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения. Курить разрешается только в специально отведенных местах;
- знать и соблюдать правила личной гигиены: мыть руки с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами после соприкосновения с загрязненными предметами, посещения туалета, перед приемом пищи или курением и по окончании работы. Не допускается использование для мытья не предназначенных для этой цели средств (легковоспламеняющиеся и горючие жидкости – бензин, керосин, ацетон и др.). Пищу следует принимать в оборудованных для этой цели помещениях. Для питья необходимо пользоваться водой из специально предназначенных для этого устройств (сатураторы, питьевые бачки, фонтанчики и т.п.);
- исполнять другие обязанности, предусмотренные законодательством об охране труда.
- При работе с хлеборезательной машиной на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
- физические перегрузки.

3. Работники должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты по типовым нормам согласно своей профессии или должности.

4. Помимо средств индивидуальной защиты, предусмотренных типовыми нормами, работники должны пользоваться и другими средствами индивидуальной защиты, соответствующими условиям работы и обеспечивающими безопасность труда.

5. При работе с хлеборезательной машиной помимо требований настоящей инструкции работник обязан, с учетом характера работы, также соблюдать требования по охране труда, изложенные в инструкциях по охране труда для соответствующих профессий, видов работ.

6. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Требования по охране труда перед началом работы

7. Проверить комплектность и исправность специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты с учетом характера производимых работ.

8. Надеть установленную нормами специальную (санитарную) одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

9. Получить задание от непосредственного руководителя.

10. Проверить освещенность рабочего места, исправность оборудования, инструмента, приспособлений и подготовить их к работе.

11. Осмотреть свое рабочее место и подходы к нему, при необходимости привести в порядок.

12. О нарушениях требований по охране труда, которые работники самостоятельно устранить не могут, они должны немедленно доложить непосредственному руководителю или другому должностному лицу для принятия необходимых мер по устранению недостатков

Требования по охране труда при выполнении работы

13. Следует укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом хлеб не должен быть горячим.

14. Перед включением электродвигателя хлеборезательной машины необходимо закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку.

15. Включать и выключать хлеборезку следует сухими руками и только при помощи кнопок “пуск” и “стоп”.

16. Во время работы хлеборезательной машины следует соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

17. Необходимо предупреждать о предстоящем пуске хлеборезательной машины работников, находящихся рядом.

18. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков, осмотр и извлечение застрявшего продукта, очистку ножа разрешается производить только после того, как хлеборезательная машина остановлена при помощи кнопки “стоп” и отключена от источника питания, после полной остановки ножа.

19. Не допускается использовать для очистки хлеборезательной машины струю воды или посторонние предметы.

20. Для очистки ножа от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины – только щетки. Удалять застрявший продукт следует деревянной лопаточкой.

21. Не допускается производить замену и заточку ножа без специальной подготовки. Заточку, замену ножа производит специально подготовленный персонал технического сектора.

22. Следует переносить хлеб только в исправной таре. Не допускается загружать тару более установленной массы брутто.

23. Проводить заточку ножа необходимо с помощью заточного механизма, установленного на машине.

24. Чистку, обслуживание хлеборезательной машины проводить при отключении ее от электросети.

25. Во избежание травмирования не допускается:

- работать на неисправном оборудовании (при отсутствии защитных ограждений, при отсутствии или неисправности выключателя электродвигателя);
- превышать допустимую скорость работы;
- производить укладку продукта при движении подающей каретки;
- извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в зону резания;
- резать горячий хлеб;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
- оставлять без присмотра работающую хлеборезательную машину, допускать к ее эксплуатации посторонних лиц.

Требования по охране труда по окончании работы

26. Выключить и очистить оборудование, инструмент и приспособления от грязи.

27. Порядок безопасного отключения (остановки) хлеборезательной машины:

- выключить машину нажатием кнопки «стоп»;
- отсоединить агрегат от электрической сети;
- очистить нож и выдвижной ящик с помощью специальных приспособлений.

28. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления убрать в отведенные для хранения места.

29. Снять средства индивидуальной защиты, очистить их от загрязнений и убрать в предназначенное для хранения место.

30. Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых по их устранению.

31. По завершении всех работ выполнить требования личной гигиены (вымыть теплой водой с мылом руки и лицо, при необходимости принять душ).

Требования по охране труда в аварийных ситуациях

32. При возникновении на корпусе хлеборезательной машины напряжения, при самопроизвольной остановке, при других неисправностях оборудование выключить, обесточить, доложить об этом непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

33. Работнику не допускается устранять неисправности самостоятельно

34. При возникновении аварийных ситуаций следует:

- немедленно отключить оборудование, вызвавшее аварийную ситуацию;
- принять меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на работающих – устранить по возможности источник, вызвавший аварийную ситуацию, при необходимости вызвать аварийные службы, обеспечить вывод людей из опасной зоны, если есть опасность для их жизни и здоровья;
- о случившемся сообщить непосредственному руководителю или лицу, ответственному за безопасное производство работ (руководству предприятия).

35. Работу можно возобновить только после устранения причин, приведших к аварийной ситуации.

36. Следует приостановить работы, выполняемые вне помещений (на высоте) в случае изменения погодных условий, создающих угрозу для жизни и здоровья работающих (гроза, шквалистый ветер, снегопад, ухудшающий видимость в пределах фронта работ и т.п.), и перейти в безопасное место.

37. В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, создающих реальную угрозу жизни и здоровью работающих, следует отключить оборудование, прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю.

38. При возникновении пожара или возгорания необходимо:

- вызвать подразделение по чрезвычайным ситуациям по телефону «101», указав адрес объекта, место пожара, свою профессию или должность, фамилию, а также сообщить о наличии в зоне пожара людей;
- сообщить о происшедшем непосредственному руководителю, руководству предприятия;
- принять меры к тушению пожара своими силами с помощью имеющихся первичных средств пожаротушения и эвакуации людей и материальных ценностей;
- организовать встречу подразделений по чрезвычайным ситуациям;
- при угрозе для жизни – покинуть опасную зону.

39. При несчастном случае, который произошел или очевидцем которого он стал, работающий обязан:

немедленно принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего, оказанию ему первой помощи, вызову по телефону «103» на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;

сообщить о происшедшем (или попросить это сделать другого работающего) непосредственному руководителю или другому должностному лицу работодателя;

обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих, остановки непрерывного производства) – фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик слайсера, электрохлеборезки, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха - слайсера, электрохлеборезки.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов?
2. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
3. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
4. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
5. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
6. Как организуется труд в холодном цехе?

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

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

На выполнение работы отводится 4 часа

Цель: отработать практически принципы 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

Теоретическая часть

Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них – прогрессивная и простая – вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов.

В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов – агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы

упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.

К выполнению работ допускаются лица:

- Не моложе 18 лет;
- Прошедшие медицинский осмотр;
- Прошедшие вводный инструктаж по охране труда, а также инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- Прошедшие обучение безопасным приемам труда на рабочем месте по выполняемой работе.

1.1. Рабочий должен знать опасные и вредные производственные факторы, присутствующие на данном рабочем месте:

- Возможность травмирования электрическим током при отсутствии или неисправности заземляющих устройств;

1.2. Работник при выполнении любой работы должен обладать здоровым чувством опасности и руководствоваться здравым смыслом. При отсутствии данных качеств он к самостоятельной работе не допускается.

Работники пищевых производств обязаны соблюдать правила личной гигиены:

- перед началом работы и после перерывов в работе тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать осветленным раствором хлорной извести 0,05-0,1%, одеть чистую спецодежду, подобрать волосы под колпак или косынку;
- ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком;
- смену санодежды необходимо производить ежедневно и по мере загрязнения;

Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода зеркала, расчески, кольца, спички и т.п.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

2.1. Перед началом работы работник обязан:

- Получить от руководителя работ инструктаж о безопасных методах, приемах и последовательности выполнения производственного задания;
- Надеть спецодежду, предусмотренную нормами, привести ее в порядок, застегнуть на все пуговицы, чтобы не было свисающих концов;
- Привести рабочее место в безопасное состояние;
- За один час до начала работы в помещении для фасовки мясо-колбасных изделий должны быть включены бактериоцидные лампы.
- Спустя один час после выключения бактериоцидных ламп разрешается приступать к работе по фасовке мясаколбасных изделий»
- Проверить освещенность рабочих мест, освещенность должна быть не менее 200 люкс.
- Включить приточно-вытяжную вентиляцию,

Проверить состояние рабочих мест:

а/ они не должны быть загромождены;

б/ полы должны быть без выбоин и не должно быть скользских мест;

в/ повторно руки хорошо вымыть с мылом по локти и сполоснуть теплой водой;

г/ влажной ветошью протереть ножи, лотки, рабочие столы.

- Проверить внутреннее состояние емкости термоусадочной установки и после наполнения ее водой включить автоматическое терморегулируюшее устройство для нагревания воды для плотной оболочки в пределах 90-95°С и тонкой оболочки - 85-90°С
- Визуально осмотреть состояние всего эксплуатируемого оборудования,электророзеток на 220В и проводов с вилками.
- Поочередно оборудование включить в сеть и проверять его работу на холостом ходу.
- При обнаружении каких-либо неисправностей к работе не приступать-доложить мастеру.
- В достаточном количестве заготовить упаковочного материала и продуктов, мясо-колбасных изделий.
- Пищевые продукты и упаковочный материал хранить на деревянных стеллажах или спец.столах.
- Во время работы вход посторонних лиц в помещение запрещается.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1. При эксплуатации резательной машины

- Проверить нет ли видимых повреждений поверхностей или элементов автомата, включить машину в розетку напряжением 220В с заземляющим штырем,

- Ручку регулировки подачи падающего стола установить в положение «Ручная»

- С помощью спец. рычага установить ход подачи на нож, для чего необходимо оттянуть рукоятку на себя и передвигая с помощью рукоятки рычаг, установить на соответствующее деление, зафиксировав его это регулируется в зависимости от диаметра батона, В это время переключатель режима работы должен находится в положение «РУЧНАЯ.»

- Выбрать и установить направляющую для закладки продукта, зафиксировать ее винтом.

- Ручным регулятором установить зазор между столом и ножом.

- Уложить в направляющую продукт и специальный прижим /груз/.

- Стол установить в среднее положение,

Включить привод сетевым переключателем и только тогда ручку режимов работы перевести в положение АВТОМАТ,

После нарезки батона ручку режимов работы перевести в положение РУЧНАЯ, При необходимости повторить операции

Колбасные изделия перед закладкой в направляющие должны быть осмотрены, очищены от шпагата и т.д.

Во время нарезки не прижимайте рукой сам продукт и не касайтесь ножа,так как это опасно для Ваших рук.

Во время нарезки на приемном столе не накапливайте много продукта.

Для обеспечения долговечности работы автомата, не рекомендуется без конкретной нужды/применять максимальный шаг стола.

Во время работы запрещается оставлять работающую машину без присмотра.

3.2. Упаковка пищевых продуктов

Нарезанные ломтики колбасных изделий аккуратно уложить на специальный лоток,

Выбрать соответствующий упаковочный пакет и с помощью спец.лотка нарезанные ломтики колбасных изделий перенести во внутрь упаковки.

Порция пакета с продукцией должна быть весом не менее 100гр, и заполнять пакет по объему не менее 70%,

Пакеты с продукцией накапливать на столе для фасовки, не допуская пересортицы.

При работе с технологическими ножами нельзя производить резких движений, необходимо сочетать движения правой и левой руки, чтобы не поранить их. При работе нож держите преимущественно от себя.

При эксплуатации вакуумной машины

Открыть замок безопасности на крышке, подталкивая ее вверх, крышка открывается автоматически.

Включить кнопку "Сеть", машина включает программу «1» и готова к работе.

Выбрать программу, используя /РРОБ/ клавишу, для данного вида продукта.

Проверить чистоту ножа запайки и размер вакуумного мешка.

Разместите вакуумный пакет в машину, открытой стороной по ножу запайки.

Удостовертесь, что вакуумный пакет свободен от морщин.

Закрыть крышку и ее слегка прижать. Процесс вакуумирования произойдет автоматически. После чего крышка откроется автоматически.

Вакуумный процесс может быть прерван по желанию, нажимая клавишу «ТОРАМ»

При выполнении операций нельзя наклоняться над крышкой, так как крышка открывается автоматически и может нанести травму.

При использовании запайки с отрезкой, остающаяся часть пакета может быть сорвана.

Завакуумированный продукт взять из машины и уложить в ящики, не допуская пересортицы.

Проверить качество вакуумирования.

При эксплуатации электронных весов.

При работе следует особое внимание обратить на чистоту чашки весов и поверхности, находящейся под ней.

Тумблером включить питание, на дисплее высветиться.

3. Нажать клавишу "Г", высветиться Т-2.

Опять нажать клавишу "Г" до появления на дисплее нулей во всех секторах,

Уложить упаковку на чашку весов / при этом высветится вес/.

Нажать клавиши 1 или 2 в зависимости от Т-1 или Т-2 - первого или второго фасовщика,

Идет распечатка этикетки, если вес продукта 100 грамм и более.

Этикетку наклеить на лицевую сторону пакета.

Снять упаковку с весов и нажать клавишу «Г» и клавишу на белом поле, которая соответствует наименованию взвешиваемого продукта. И затем наживать клавишу «Г» до тех пор, пока на дисплее не появляться нули во всех разрядах

Опять положить данную упаковку на чашки весов

Нажать клавишу 1 или 2 в зависимости от первого или второго фасовщика. Идет распечатка дополнительной этикетки с указанием состава.

Этикетку наклеить на обратную сторону пакета.

Не допуская пересортицы, пакеты с наклеенными этикетками уложить в ящики,

При чистке весов избегать и не допускать попадания воды во внутрь весов,

3,5. При эксплуатации термоусадочной установки

После вакуумирования расфасованные в пакетах крупнокусковые продукты уложить на поддон.

Удерживая поддон с пакетами за ручки, окунуть его в ванну термоусадочной установки с температурой воды 85-95°С на 3 секунды,

Вынуть поддон с пакетами из ванны термоустановки, проверить плотность облегания упаковки

Расфасованные продукты в пакетах уложить на стол, подождать, чтобы удалилась с поверхности пакетов капельная влага.

Произвести взвешивание пакетов на электронных весах,

При работе на термоусадочной установке не допускать разбрызгивания воды, применять водоотталкивающий фартук.

4. Действие при аварии, пожаре, травме.

4.0. При появлении напряжения на корпусе машины немедленно отключите общий рубильник.

4.00. В случае возникновения опасности травмирования работников, а также при появлении дыма, запаха гари, необычного шума немедленно остановите работу и. сообщите заведующему током. Отключение машин производите с пульта управления или ближайшей "Кнопкой аварийного отключения ".

4.1. Соблюдайте осторожность при обнаружении взрывоопасных предметов (гранат, снарядов, мин и т.д.). При обнаружении этих предметов работу прекратите, обозначьте место и сообщите руководителю работ об их обнаружении.

4.2. В случае возникновения пожара на стационарных объектах вызовите пожарную команду, сообщите руководителю работ и примите меры к ликвидации очага загорания.

4.3. При поражении работника электрическим током как можно быстрее освободите пострадавшего от его действия (продолжительность действия тока определяет тяжесть травмирования), для этого быстро отключите рубильник или другое устройство.

4.4. При невозможности быстрого отключения электроустановки примите меры по освобождению пострадавшего от токоведущих частей:

- при освобождении пострадавшего от токоведущих частей или провода под напряжением до 1000 В пользуйтесь веревкой, палкой, доской или другими сухими токонепроводящими предметами или оттяните пострадавшего за одежду (если она сухая и отстает от тела), например, за полы пиджака или пальто, за воротник, избегая при этом прикосновения к окружающим металлическим предметам и частям тела пострадавшего, не прикрытым одеждой:

- если пострадавший касается провода, который лежит на земле, то, прежде чем подойти к нему, подложите себе под ноги сухую доску, сверток сухой одежды или какую-либо сухую, не проводящую электрический ток подставку и отделите провод от пострадавшего с помощью сухой палки, доски. Рекомендуется при этом действовать, по возможности, одной рукой;

- если пострадавший судорожно сжимает в руке один токоведущий элемент (например, провод), отделите пострадавшего от земли, просунув под него сухую доску, оттянув ноги от земли веревкой или оттащив за одежду. Соблюдайте при этом описанные выше меры безопасности;

- при оттаскивании пострадавшего за ноги не касайтесь его обуви или одежды, если Ваши руки не изолированы или плохо изолированы, т.к. обувьи одежда могут быть сырыми и явиться проводниками электрического тока. Для изоляции рук, особенно если необходимо коснуться тела пострадавшего, не прикрытого одеждой, наденьте диэлектрические перчатки; при их отсутствии обмотайте руки шарфом или используйте любую другую сухую одежду;

- если нет возможности отделить пострадавшего от токоведущих частей или отключить электроустановку от источника питания, то перерубите провода топором с

сухим деревянным топорищем или перекусите их инструментом с изолированными ручками (пассатижи, кусачки). Перерубайте и перекусывайте провода пофазно, т.е. каждый провод в отдельности. Можно воспользоваться и неизолированным инструментом, но надо обернуть его рукоятку сухой шерстяной или прорезиненной материей;

- если поражение произошло на ЛЭП, прибегните к короткому замыканию всех проводов, для этого набросьте на них проволоку, металлический трос или голый провод. Перед замыканием проводов ЛЭП один конец набрасываемого провода заземлите (подсоедините к металлической опоре, заземляющему спуску и т.д.).

Следите за тем, чтобы набрасываемый провод не коснулся пострадавшего или людей, оказывающих помощь.

4.5. Если пораженный находится в сознании, но испугался, растерялся и не знает, что для освобождения от тока ему необходимо оторваться от земли, резким окриком "подпрыгни" заставьте его действовать правильно.

4.6. При возникновении пожара на электроустановках первый, заметивший загорание, должен сообщить об этом в пожарную охрану, ответственному за электрохозяйство, начальнику цеха.

4.7. При возникновении пожара в самой электроустановке или вблизи нее, в первую очередь, до прибытия пожарных, произведите отключение электроустановки от сети. Если это невозможно, то попытайтесь перерезать провода (последовательно, по одному) инструментом с изолированными ручками.

4.8. При тушении пожара под напряжением пользуйтесь углекислотными ручными огнетушителями типа ОУ-2, ОУ-5, ОУ-8 или стационарным типа ОСУ-5, а также углекислотнобромэтиловыми ОУБ-3, ОУБ-7, при этом не прикасайтесь к проводам и кабелям, корпусам электроустановок. Можно использовать для тушения сухой чистый песок. При пользовании огнетушителями ОП-1 и ОП-2 не направляйте струю порошка на раскаленные предметы: возможен взрыв.

4.9. Не применяйте для тушения пожара в электроустановке, находящейся под напряжением, химически пенные или химически воздушно-пенные огнетушители.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе - аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.
2. Изучение технических характеристик аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха - аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов?
2. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
3. Как производят работу на аппарате для вакуумирования,
4. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
5. Правила эксплуатации шкафов холодильных, интенсивного охлаждения?
6. Как организуется труд в холодном цехе?

Домашнее задание:

1. Оформить отчет.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Практическое занятие 1.

Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов.

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Греческий» 2 порции/150гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Цезарь», 2 порции/180гр.
3. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции салата «Греческий» и салат «Цезарь».
4. Приготовить, оформить для подачи салат «Из сыра с яблоком» 2 порции/100гр.
5. Приготовить, оформить для подачи салат «Из морской капусты», 5 порции/100гр.
6. Приготовить, оформить для подачи салат-коктейль с ветчиной и сыром, 2 порции/100г
7. Приготовить, оформить для подачи салатиз яблок с сельдереем 2 порции/100г
8. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
9. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

2.6. Оформить блюда для подачи.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ

отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК салат «Греческий»

	Ингредиенты	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры	60	54
2	Огурцы	55	52
3	Перец болгарский (сладкий)	25	19
4	Листья салата	15	11
5	Брынза	30	29
6	Оливки, консервированные без косточки	15	15
7	Масло оливковое	20	20
8	Соль	4	4
	Выход	-	200

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Греческий»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 3. Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.

Операция 4. Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками.

Операция 5. На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.

Операция7. Сверху уложить нарезанные овощи.

Операция 8. Добавить маслины, оливки, брынзу.

Операция 9. Полить салат маслом оливковым.

Операция 10. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК салат «Цезарь»

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Куриное филе	140	100
2	Хлебный батон	120	120
3	Сыр	60	60
4	Помидор черри	60	60
5	Оливковое масло	40	40
6	Лимон	20	20
7	Яйца	2	80
8	Уксус 3%	6	6
9	Горчица	6	6
10	Лист салата	10	8
	Масса готового блюда	—	360

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Цезарь»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 3. Отварную куриную грудку

- нарезать кубиками;

- посолить, добавить перец, оливковое масло;
- Операция 4. Белый пшеничный хлеб
- срезать корки, нарезать кубиками,
- выложить на противень и обжарить в духовке, при t 150° 5-8 мин. Операция 4. Чеснок очищают

Операция 5. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК салат из сыра с яблоком

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр	84	80
2	Яблоки	52	36
3	Сметана	80	80
4	Кислота лимонная	0,2	0,2
5	Сахар	3	3
6	Помидоры свежие	10	10
7	Зелень	2	2
	Масса готового блюда	—	200

Последовательность технологических операций для приготовления салата из сыра с яблоком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сыр натирают на крупной терке,

Операция 4. Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке.

Операция 6. Сыр и яблоки заправляют сметаной Операция 7. Добавляют соль, лимонную кислоту. Операция 8. Добавляют сахар и перемешивают. Операция 9. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 10. Салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Операция 11. Оформить и подать.

Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к оформлению, реализации и хранению

Особенности оформления. Салат подают в салатнике или в закусочной тарелке. При отпуске салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают зеленью.

Правила подачи. Температура подачи не выше 14С.

Сроки реализации и хранения. Салат выставляется в порционном виде в охлажденную витрину, срок хранения не более 30 мин.

ТК салат из морской капусты

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 5 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная	500	400
2	Капуста морская	100	98
3	Перец черный молотый	4	4
4	Сметана	20	20
5	Соль	5	5
6	Выход	-	500

Последовательность технологических операций для приготовления салата из морской капусты

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести механическую кулинарную обработку белокочанной капусты, удалить кочерыжку.

Операция 3. Мелко нашинковать полосками, в виде морской капусты.

Операция 4. Добавить соль. Перец.

Операция 7. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 5. Выложить капусту, добавить консервированную морскую капусту, перемешать.

Операция 9. Оформить и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК салат-коктейль ветчиной и сыром

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Сыр	44	40
Ветчина в форме	40,8	40
Огурцы свежие	50	40
Яйца	0,5 шт.	20
Майонез	30	30
Сметана	20	20
Перец сладкий маринованный (в банках)	20	10
Петрушка (зелень)	6	4
Выход	—	200

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой. Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)

Операция 4. Нарезать сыр соломкой ветчину нарезают соломкой и укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформляют перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

Операция 5. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат из яблок с сельдереем

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	нетто
Сельдерей корень	100 г	80
Яблоко	100 г	80
Сок лимонный	5	5
Масло растительное	20	20
Сметана	30	30
Орех грецкий	50	50
Зелень петрушки	4	3
Базилик сухой	3	3
Выход		200

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сельдерей очистить, вымыть, натереть на терке.

Операция 4. Яблоки вымыть, очистить, натереть на терке.

Операция 5. Продукты соединить в миске.

Операция 6. Перемешать, полить лимонным соком.

Операция 7. Зелень вымыть, нарезать мелко.

Операция 8. Салат полить растительным маслом и сметаной. Добавить зелень. Все перемешать.

Операция 9. Орехи раздавить скалкой или размолоть.

Операция 10. Переложить в салатницу.

Операция 11. Оформить салат - посыпать молотыми орехами и украсить листьями петрушки. Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к качеству, правила подачи и сроки хранения

Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.

Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые.

Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4…8С.

Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;

Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;

Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Практическое занятие 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.

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов.

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Цель:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
3. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
4. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом

2. Составить отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд
4. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
5. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

Для салата, винегрета и сельди с гарниром:

- овощи промыть, сварить в кожице, охладить и очистить
- вареные овощи для винегрета: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый

нарезать ломтиками; свеклу заправить отдельно растительным маслом

- капусту квашенную отжать от рассола и порубить
- мясо сварить, охладить, нарезать ломтиками
- овощи для салата нарезать мелкими ломтиками или кубиками
- сварить яйца вкрутую, нарезать дольками
- у соленых огурцов снять кожицу, убрать семена
- овощи для сельди нарезать мелкими кубиками
- сельдь разделать на чистое филе и нарезать удлиненными кусочками
- приготовить салатную заправку
- перебрать и промыть зелень

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

а) Винегрет. Подготовленные овощи (свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый, квашеную капусту) заправить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник.

б) Салат мясной. Вареное мясо, картофель, соленые огурцы посолить по вкусу, заправить частью майонеза, смешанным с соусом «Южный», положить в салатник горкой, сверху выложить оставшийся майонез.

2.6. Оформить блюда для подачи.

- приготовить салатную заправку и полить ее сельдь с гарниром перед подачей
- винегрет выложить в салатник горкой, украсить фигурно нарезанными овощами и зеленью и до подачи хранить в холодильнике.
- салат мясной выложить в салатник горкой, оформить ломтиками мяса, вареным яйцом, зеленью и до подачи хранить в холодильнике

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК на винегрет с сельдью

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	22	16
Свекла	14	11
Морковь	9	6
Огурцы консервированные	14	11
Капуста квашеная	16	11
Лук зеленый	16	11

Масло растительное	6	6
Сельдь	52	25
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления винегрет с сельдью

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Вареные очищенные картофель, морковь и свеклу нарезают ломтиками. Очищенные огурцы нарезают ломтиками.

Операция 4. Свеклу поливают растительным маслом, чтобы при соединении овощей свекла не окрашивала другие овощи.

Операция 6. Квашеную капусту отжимают от рассола, измельчают ножом.

Операция 7. Сельдь соленую зачищают до филе без кожи и реберных костей. Филе нарезают кубиком 7х7 мм.

Операция 8. Зеленый лук зачищают, нарезают длиной 1-1,5 см.

Перед подачей нарезанные овощи и сельдь соединяют в миске растительным маслом.

Готовый винегрет порционируют.

Операция 9. Оформить нарезанной наискось тонкими кусочками сельди и подать. Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат мясной

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Мясо говядина	43	32
Картофель	76	55
Огурцы консервированные	38	30
Яйцо	¼ шт	10
Салат	8	6
Майонез	30	30
Выход		150

Последовательность технологических операций для приготовления салат мясной

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Мясо отварить, охладить, нарезать соломкой.

Операция 4. Нарезать огурцы соломкой.

Операция 5. Смешать мясо и огурцы с майонезом, посолить, поперчить.

Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат картофельный с сельдью.

Продукты	Масса, г на 1 порцию	
	брутто	нетто
Картофель	115.5	83
Лук зеленый	21.3	17
Овощной набор	-	86
Майонез	15	15
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления салат картофельный с сельдью

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками Операция 4. Смешивают с шинкованным зеленым луком Операция 5. Салат заправляют майонезом. Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат из вареных овощей с йогуртом

Продукты	Масса, г на 4 порции	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Морковь	250	180
Замороженный зеленый горошек	150	150
Натуральный йогурт	125	125
Молоко	50	50
Сливочное масло	16	16
Сахар	5	5
Капуста брокколи	250	250
Выход		1000

Последовательность технологических операций для приготовления салат из вареных овощей с йогуртом

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Почистить картофель, нарезать на средние кусочки и отварить на пару с соцветиями брокколи 12 минут.

Операция 4. Почистить морковь и нарезать на тонкие кружочки. Отварить с одним стаканом воды, соли и сахара 2–3 минуты.

Операция 5. Добавить горошек, молоко. Довести до кипения и варить одну минуту. Операция 6. Обжарить на сковороде картофель и брокколи 2 минуты, добавить морковь и горошек без жидкости.

Операция 7. Держать на среднем огне одну минуту.

Операция 8. Добавить йогурт и оставить обжариваться еще одну минуту.

Операция 9. Оформить и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к качеству, правила подачи и сроки хранения

Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.

Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые.

Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4…8С.

Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;

Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;

Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Практическое занятие 3.

Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления бутербродов и закусок.

Задания:

1. Приготовить, закусочные бутерброды: 5 порций/27г
2. Приготовить, роллы порция/250г
3. Приготовить, гастрономические продукты из мяса 1 порция/200г
4. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции.
5. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
6. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

- для открытых – хлеб нарезать с корками

- для канапе – хлеб нарезать на куски шириной 4см, толщиной 0,5см, срезать корки, подсушить или обжарить

- для закрытых – школьную булочку разрезать вдоль на две половины, или батон нарезать на полоски шириной 5-6см

- нарезать тонко продукты

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

1) Открытый бутерброд с рыбными продуктами. Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают рыбные продукты. Дополняют зеленью, яйцами, маслинами, лимоном, украшают маслом из кондитерского мешка.

2) Закрытый бутерброд с сыром. Хлеб смазывают маслом, укладывают сыр и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы. Можно сыр вложить в разрезанную вдоль на две части булочку.

3) Канапе с окороком. Подготовленный хлеб смазывают маслом или масляными смесями, мясные продукты укладывают в виде башенки, украшают овощами и скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

2.6. Оформить блюда для подачи.

- бутерброды подают на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

Бутерброды готовят перед подачей, можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не заветрились

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК Бутерброд с рыбными продуктами

1	Яйцо	¼ шт
2	Рыбные продукты	44
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	30
5	Зелень	1
	ВЫХОД:	65гр

ТК Закрытый бутерброд с сыром

1	Сыр российский	21
2	Хлеб пшеничный	50
5	Масло сливочное	10
	Выход:	80гр

ТК Канапе с окороком

1	Окорок	20
2	Огурцы маринованные	18
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	45
5	Зелень	1
	Выход:	80гр

ТК на закусочные бутерброды

Продукты	Масса, г на 1 пор	
	брутто	нетто
Батон пшеничный	22,0	11,0
Колбаса Салями	10,2	10,0
Масло зеленое, п/ф	5,0	5,0
Петрушка зачищенная, п/ф	1,0	1,0
Выход		27

Последовательность технологических операций для приготовления закусочных бутербродов – канапе

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Белый батон нарезают ломтиками толщиной 8-10 мм.

Операция 4. Затем выемкой вырезают кружочки диаметром 8-10 мм.

Операция 5. Каждый ломтик смазывают тонким слоем зеленого масла.

Операция 6. Колбасу салями нарезают тонкими ломтиками. Выкладывают на ломтики подготовленного хлеба.

Операция 7. Скалывают шпажками.

Операция 8. Украшают петрушкой.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Открытый бутерброд с рыбными продуктами	Рыба аккуратно нарезана, зачищена, поверхность украшена сливочным маслом, зеленью	Красновато - малиновый	Соленый рыбы, масла, зелени	Хлеб не черствый, рыбные продукты сочные
Закрытый бутерброд с сыром	Аккуратно нарезан, без признаков подсыхания	Желтоватый	Сыра и хлеба	Хлеб не черствый, сыр нежный
Закусочный бутерброд с окороком	Форма разнообразная; кусочки хлеба с румяной хрустящей корочкой, не пересушенные, красиво оформленные	Пестрый, соответствующий входящим продуктам	Окорока, масла, гарнира, зелени	Хлеб не черствый, мясные продукты сочные

ТК на роллы

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Рис для суши	0,130	0,130
2	Водоросли нори	0,003	0,003
3	Лосось филе (акт зачистки)	0,027	0,027
4	Копчёный угорь с/м, п/ф	0,027	0,027
5	Крем — сыр (Филадельфия)	0,025	0,025
6	Огурец, очищенный от кожицы, п/ф	0,020	0,020
7	Авокадо зачищенный, п/ф	0,020	0,020
8	Темпура, п/ф	0,050	0,050
9	Сухари панко	0,030	0,030
10	Масло растительное	0,050	0,050
11	Декор для суши, п/ф	1 порц.	1 порц.
	Выход готового блюда или кулинарного изделия		0,250

Последовательность технологических операций для приготовления роллов

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. На лист нори выложить порцию риса. Отступив полосу в верхней части листа, разравнять рис по всей поверхности.

Операция 4. Филе лосося очистить и нарезать бруском.

Операция 5. Копченый угорь, размороженный и защенный до филе, нарезать бруском.

Операция 6. Огурец, очищенный от кожицы, нарезать соломкой.

Операция 7. Мякоть авокадо нарезать соломкой.

Операция 8. На рис в середину положить, лосось, угорь, авокадо, огурец, свернуть ролл, обмакнуть в темпуру и в сухари.

Операция 9. Обжарить до золотистого цвета в растительном масле, нарезать на порционные куски.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Характеристика готового блюда

Внешний вид	Горячий ролл Банзай: панирован в темпуре (кляре) и сухарях (панко). Роллы обжарены во фритюре. Начинка — филе лосося, копченый угорь, авокадо, огурец.
Консистенция	Характерна для роллов.
Запах и вкус	Характерны для ингредиентов, входящих в ролл.

ТК на «Бутерброд с сыром»

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Сыр российский или волжский, или угличиский	21	20
или голланский или швейцарский или чеддер	22	20
или латвийский	23	20
или московский или ярославски	21,5	20
или степной или костромской	21	20

Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	-	55

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. Подготовка сыра. Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 4. Подготовка масла. Масло зачистить и размягчить.

Операция № 5. Приготовление бутербродов. На хлебнамазать масло, сверху положить кусочек сыра

Операция № 5. Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

ТК на Бутерброд с килькой

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Килька	56	25
Масло сливочное	5	5
Лук зеленый	6	5
Хлеб	30	30
Выход	-	65

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с рыбными продуктами

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с килькой.

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. Подготовка кильки. Кильку разделать на чистое филе

Операция № 4. Подготовка зеленого лука. Лук перебрать, промыть, нашинковать.

Операция № 5. Подготовка масла. Масло зачистить и размягчить.

Операция № 6. Приготовление бутербродов. Филе кильки уложить по краям хлеба, посередине уложить лук и масло в виде цветочка.

Операция № 7. Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12^{o} С.

ТК на Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Бифштекс рубленный	50	50
Хлеб	50	50
Выход	-	100

ТК на Бифштекс рубленный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	54,5	40
Шпик	6,25	6
Вода	3,38	3,38
Перец черный молотый	0,02	0,02
Соль	0,6	0,6
Жир животный топленый пищевой	3,5	3,5
Выход	-	50

Последовательность технологических операций для приготовления закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями.

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Нарезание хлеба. Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3 Приготовление бифштекса рубленного.

- В измельченное мясо добавить сало шпик, нарезанное кубиком. Соль, специи, воду, вымесить.
- Полученную массу разделать в виде биточков
- Жарить с добавлением масла с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу

Операция № 4. Приготовление бутербродов. На ломтик хлеба уложить готовый бифштекс и накрыть вторым ломтиком хлеба

Операция № 5. Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12º С.

ТК на Сыр порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Российский или волжский или угличиский или рокфор	53	50
или голланский или швейцарский или чеддер	54	50
или московский или ярославский	54	50
или степной или костромской	52	50
Выход	-	50

Последовательность технологических операций для приготовления сыра порциями

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка сыра. Сыр разрезать на крупные куски прямоугольной формы, очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 3. Отпуск. Пирожковую тарелку уложить подготовленный сыр, температура подачи 10-12º С.

ТК на Рыба соленая порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Кета или семга	77	50
или лосось каспийский, или балтийский, или озерный	70	50
Лимон	10	9
Выход	-	65

Последовательность технологических операций для приготовления рыбы соленой порциями

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы.

- Рыбу распластовать вдоль позвоночника
- С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
- Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.

Операция № 3. Подготовка лимона. Лимон помыть и нарезать дольками.

Операция № 4 Отпуск. Пирожковую тарелку уложить рыбу, температура подачи 10-12С.

Требование к качеству

Показатели качества	Наименование блюда					
	Бутерброд с отварными мясными продуктами	Бутерброд с сыром	Бутерброд с килькой	Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями	Сыр порциями	Рыба соленая порциями
Внешний вид	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, бифштекс имеет форму биточка, уложен между двумя ломтиками хлеба	Сыр зачищен, нарезан ровными ломтиками	Рыба разделана на чистое филе, нарезана тонкими ломтиками
Вкус, запах	Свойственный мясным продуктам	Свойственный сыру	Свойственный кильке	Соответственный бифштексу	Свойственный сыру	Свойственный соленой рыбе

ТК на гастрономические продукты порциями.

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Буженина запеченная, п/ф	0,053	0,050
2	Куриный рулет с омлетом и курагой, п/ф	0,053	0,050
3	Рулет свиной, фаршированный паштетом, п/ф	0,053	0,050
4	Бастурма	0,056	0,050
6	Салат Латук	0,008	0,006
7	Зелень петрушки	0,003	0,002
8	Соль морская	0,001	0,001
9	Перец молотый	0,001	0,001
10	Хрен готовый	0,027	0,025
11	Горчица готовая отечественная	0,027	0,025
	Выход готового блюда или кулинарного изделия		200/50/10

Последовательность технологических операций для приготовления гастрономических продуктов порциями

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Листья салата Латук и зелень петрушки зачищают, моют под проточной холодной водой, обсушивают.

Операция 4. Мясные продукты нарезают ломтиками поперек волокон.

Операция 5. Соусы хрен и горчица выкладывают в соусники.

Операция 6. Мясную нарезку выкладывают на блюдо веером на салатные листья.

Операция 7. Соусники с хреном и горчицей ставят в центр блюда.

Операция 8. Блюдо украшают веточкой петрушки.

Операция 9. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Практическое занятие 4.

Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления холодных закусок.

Задания:

1. Приготовить холодные закуски из яиц 4 порции/110г
2. Приготовить холодную закуску из овощей Тыква, маринованная 5 порций/100г
3. Приготовить Сельдь с луком 1 порция/200г
4. Приготовить Паштет из печени 5 порций/100г
5. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции.
6. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
7. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад и индивидуальная работа

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

2.6. Оформить блюда для подачи.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК на закуски из яиц

Продукты	Брутто	Нетто
Яйца	4 шт.	160
Майонез	180	180
Хрен натертый	20	20
Зелень петрушки	15	11
Помидоры свежие	100	85
Выход		440

Последовательность технологических операций для приготовления холодных закусок из яиц

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сваренные вкрутую яйца разрезают фигурным ножом пополам (поперек). Операция 4. В салатник с плоским дном вливают майонез, заправленный хреном. Операция 5. Затем помещают в соус половинки яйца (сверху желтком) так, чтобы их не закрывал соус.

Операция 6. Соус посыпают мелко нарубленной зеленью, а на половинки яиц кладут брусочки из помидора (или икру, или свернутые рулетиками кильки). Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК Тыква маринованная

Продукты	Масса, г 5 порций	
	брутто	нетто
Тыква	430	300
Масса вареной тыквы	—	250
Уксус 3%-ный	150	150

Сахар	40	40
Соль	4	4
Корица	0,15	0,15
Гвоздика	0,05	0,05
Перец черный горошком	0,05	0,05
Лавровый лист	0,05	0,05
Вода	0.75	0.75
Выход		500

Последовательность технологических операций для приготовления Тыквы маринованной

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Воду с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения

Операция 4. Кладут очищенную от кожуры и семян тыкву, нарезанную кубиками с ребром 12…15мм.

Операция 5. Варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают

Операция 6. Добавляют уксус и выдерживают в холодном месте 5…6 часов.

Операция 7. Подают тыкву в холодном виде с маринадом.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на Сельдь с луком

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь с/с	124	60
Лук	48	40
Заправка для салатов:	-	20
Масло растительное	4	4
Кислота лимонная пищевая	0.4	0.4
Вода питьевая	14	14
Сахар	1.2	1.2
Соль поваренная пищевая	0.4	0.4
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления сельдь с луком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Филе сельди без кожи и костей нарезают тонкими кусочками

Операция 4. сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами

Операция 5. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на Паштет из печени

	Масса, г на 1 порцию	
Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	132	110/75
Масло сливочное	5	5
Шпик	5	5
Лук репчатый	11	10/5
Морковь	9	7/5
Яйца	1/2 шт.	20
Молоко	5	5
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления паштета из печени

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности Операция 4. Добавляют нарезанную печень, специи, все жарят Операция 5. Пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой

Операция 6. Добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко и тщательно вымешивают.

Операция 7. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Лабораторная работа 1.

Расчет используемого сырья, выхода бутербродов и составление технологических карт (для выполнения практического занятия).

На выполнение работы отводится 2 часа

Цель: Изучить принципы расчета используемого сырья, выхода бутербродов и составить технологические карты для выполнения практического занятия.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

- бутерброды с отварными мясными продуктами,
- бутерброды с сыром,
- бутерброды с рыбными консервами,

- бутерброды, закрытые с мясными кулинарными изделиями,
- сыр порциями
- рыба соленая порциями

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Дайте определение термина бутерброд
- Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
- Назовите виды открытых бутербродов
- Чем отличаются технология приготовления открытых бутербродов от закрытых бутербродов?
- Какие виды продуктов используют для приготовления закрытых бутербродов?
- Как оформляют бутерброды?

Домашнее задание:

1. Оформить отчет

Практическое занятие 5.
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «РС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Задания:

1. Приготовить Галантин из рыбы 1 порция/200г
2. Приготовить Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г
3. Приготовить Тигровые креветки темпура 1 порция 100/30 г
4. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции.
5. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
6. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

2.6. Оформить блюда для подачи.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК на Галантин из рыбы

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Горбуша свежая	57	55
Хлеб пшеничный	2	2
Молоко	3	3
Лук репчатый	8	6
Масло сливочное или маргарин	5	5
Яйца	1/8 шт.	5
Чеснок	3	2
Масса полуфабриката	—	75
Масса готового рулета	—	50
Помидоры свежие	41	35
Выход	—	100

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из рыбы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. С подготовленного филе рыбы снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку

Операция 4. Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку

Операция 5. Соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым

Операция 6. Вводят размягченное масло сливочное

Операция 7. Добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.

Операция 8. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета

Операция 9. Варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.

Операция 10. Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на Форшмак картофельный с сельдью

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Картофель	619	450*
Сельдь	438	210**
Лук репчатый	119	100
Петрушка (зелень)	54	40
Масло растительное	100	100
Майонез	50	50
Масса готового форшмака	—	930
Яйца	1 шт.	40
Петрушка (зелень)	41	30
Выход	—	1000

* Масса вареного протертого картофеля.

** Норма закладки дана на сельдь неразделанную среднего размера.

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из рыбы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают.

Операция 4. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку.

Операция 5. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Операция 6. Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.

Операция 7. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию. Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на Рыба отварная с гарниром и хреном

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Сом	192	96
Масса отварной рыбы	-	75
Гарнир	-	75
Соус	-	20
Выход	-	175

ТК на Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие неочищенные	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход	-	75

ТК на Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход	-	25

Последовательность технологических операций для приготовления
Рыбы отварной с гарниром и хреном

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы

- Сома разделать на филе с кожей без реберных костей
- Нарезать порционными кусками
- На поверхности кожи делают 2-3 надреза
- Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
- Залить горячей водой
- Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
- Довести до кипения, снять пену
- Варить в течение 5 – 7 минут
- Охладить

Операция № 3. Приготовления гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. Приготовление соуса

- Хрен натереть
- Залить кипятком
- Накрыть крышкой и дать остыть
- Добавить соль, сахар, уксус
- Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
- Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. Отпуск

- На блюдо выложить куски рыбы
- Рядом уложить гарнир
- Соус подать отдельно в соуснике

ТК на Рыба под майонезом

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Окунь морской	130	91
Масса припущенной рыбы	-	75
Майонез	-	35
Заправка для салатов	-	15
Гарнир	-	75
Выход	-	200

ТК на Заправка для салатов

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	7	7
Уксус 3 %-ный	13	13
Сахар	0,9	0,9
Соль	0,4	0,4
Перец черный молотый	0,04	0,04
Выход	-	20

ТК на Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход	-	75

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы под майонезом

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы

- Сома разделать на филе с кожей без реберных костей
- Нарезать порционными кусками
- На поверхности кожи делают 2-3 надреза
- Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
- Залить горячей водой
- Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
- Довести до кипения, снять пену
- Варить в течение 5 – 7 минут
- Охладить

Операция № 3. Приготовление заправки для салатов

- Растительное масло смешать с уксусом
- Добавить соль, сахар, перец черный молотый
- Тщательно перемешать

Операция № 4. Приготовление гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 5. Отпуск.

- 1/3 гарнира заправить частью майонеза

- Уложить на блюдо
- На гарнир уложить рыбу
- Вокруг расположить остальной гарнир
- Рыбу полить майонезом
- Гарнир полить заправкой

ТК на Сельдь, рубленная с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Сельдь рубленная	-	75
Масло сливочное	5	5
Яйца	1/8	5
Морковь	6	5
Лук зеленый	6	5
Помидоры свежие	35	30
Выход	-	125

ТК на Сельдь рубленная

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Сельдь	70,35	33,75
Хлеб пшеничный 1с	10,5	10,5
Молоко	10,5	10,5
Лук репчатый	10,73	9
Яблоки свежие	10,73	7,5
Масло сливочное	3,75	3,75
Уксус 3%-ный	2,25	2,25
Выход	-	75

Последовательность технологических операций для приготовления Сельди рубленной с гарниром

Операция № 1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Приготовление сельди рубленной

- Сельдь разделать на чистое филе
- Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда
- Репчатый лук очистить, нарезать
- Белый хлеб замочить в молоке, отжать
- Все подготовленные продукты попустить через мясорубку
- Добавить масло и уксус
- Взбить

Операция №3. Подготовка яиц

- Яйцо проверить на свежесть
- Промыть
- Сварить в крутую
- Охладить
- Очистить
- Нарубить

Операция № 4. Подготовка зеленого лука

- Зеленый лук перебрать
- Промыть
- Нашинковать

Операция №5. Подготовка моркови

- Морковь промыть

- Отварить
- Нарезать

Операция № 6. Подготовка помидор

- Помидоры промыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 7. Подача

- Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди
- Посыпать рубленым яйцом и зеленью
- Оформить вареной морковью и маслом
- Рядом уложить гарнир из свежих помидор

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Рыба отварная с гарниром и хреном	Рыба под майонезом	Сельдь, рубленная с гарниром
Внешний вид	Кусок рыбы ровный, не деформированный	Кусок рыбы ровный, без дефектов, овощи нарезаны ровно	На тарелке сельдевая масса в виде сельди, рядом гарнир
Вкус, запах	соответствует продуктам входящих в состав блюда	соответствует продуктам входящих в состав блюда	Слабо – соленый, соответствует продуктам входящих в состав блюда
Цвет	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда
Консистенция	Мягкая, не рассыпчатая	Мягкая, не рассыпчатая	Массы однородная

ТК на Тигровые креветки темпура

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Креветки тигровые хвосты, зачищенные для салата, п/ф	90,0	90,0
Крахмал	10,0	8,0
Кляр темпура	30,0	24,0
Сухарики рисовые Панко	10,0	8,0
Масло растительное	20,0	20,0
Соус чили сладкий	32,0	30,0
Выход		100/30

Последовательность технологических операций для приготовления Тигровые креветки темпура

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Креветки тигровые хвосты (16/20) дефростируют, зачищают от хитинового покрова.

Операция 4. Делают продольный надрез со стороны спинки, удаляют кишечник. Операция 5. Зачищенные креветки панируют в крахмале, затем в кляре темпура. На последнем этапе панировки панируют заготовку в рисовых сухариках Панко. Операция 6. Полуфабрикат креветки обжаривают во фритюре, нагретом до 170° С, до золотистого цвета.

Операция 7. Выкладывают на салфетку для удаления лишнего жира.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Практическое занятие 6.
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из мяса

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Задания:

1. Приготовить Язык говяжий отварной 1 порция/250г
2. Приготовить Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой1 порция/250г
3. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции.
4. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
5. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

2.6. Оформить блюда для подачи.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК на Язык говяжий отварной

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Язык говяжий отварной с/р	120	120
Перец болгарский п/ф	27	27
Лук очищенный с/р	18	18
Помидоры п/ф	40	40
Шампиньоны с/р	35	35
Цукини	22	20
Масло растительное рафинированное	30,9	30
Соль поваренная экстра	3	3
Перец черный молотый	0,5	0,5
СП соус перечный п/ф	30	30
Укроп п/ф	1	1
Специи с/р	1	1
Выход		250

Последовательность технологических операций для приготовления Язык говяжий отварной

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезка: язык нарезают 3 слайса по 40гр, Операция 4. Перец болгарский - 2-3 сегмента (вдоль)

Операция 5. Лук -1 шайба

Операция 6. Цуккини 1-2 шайбы толщиной 6-7мм, Операция 7. Помидор-половинка Операция 8. Шампиньоны-2-3 половинки.

Операция 9. Все обжаривают на разогретом гриле, предварительно смазав продукты растительным маслом, солят, перчат.

Операция 10. На круглую плоскую тарелку выкладывают язык по середине, вокруг укладывают овощи и поливают прогретым соусом. Украшают веточками укропа.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на Ассорти мясное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Говядина	54	40
Язык свиной	42	42
Масса отварных мясных продуктов		25
Окорок копчено-вареный	33	25
Масса мясных продуктов		75
Гарнир		50
Соус		15
Выход		140

ТК на Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	21	20
Помидоры свежие	23,6	20
Салат зеленый	14	10
Выход		50

ТК на Соус майонез с корнишонами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Майонез	10,95	10,95
Огурцы маринованные (корнишоны)	6,83	3,75
Соус южный	0,6	0,6
Выход		15

Последовательность технологических операций для приготовления Ассорти мясного

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка мяса

- Мясо очистить от жил, и пленки
- Заложить в горячую воду
- Отварить до готовности
- Охладить
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. Подготовка языка свиного

- Язык промыть
- Заложить в горячую воду
- Варить в течение 3 часов
- Очистить от пленки
- Охладить нарезать на тонкие ломтики

Операция № 4. Подготовка окорока

- Окорок зачистить от оболочки
- Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 5. Приготовление гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 6. Приготовление соуса

- Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать
- Соединить с майонезом

- Добавить соус южный
- Перемешать

Операция № 7. Отпуск.

- Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо
- Рядом разместить гарнир
- Украсить зеленью
- Соус подать отдельно в соуснике

ТК на Мясо, жаренное с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Свинина	156	115
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса жареного мяса	-	75
Гарнир из овощей	-	75
Соус	-	25
Выход	-	175

ТК на Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход	-	75

ТК на Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход	-	25

Последовательность технологических операций для приготовления Мяса жаренного с гарниром

Операция № 1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка свинины

- Свинину зачистить от пленок и сухожилий
- Нарезать на куски
- Посолить
- Жарить основным способом
- Охладить
- Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

Операция №3. Приготовление гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. Приготовление соуса

- Хрен натереть
- Залить кипятком
- Накрыть крышкой и дать остыть
- Добавить соль, сахар, уксус
- Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
- Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. Отпуск.

- Нарезанную свинину уложить на блюдо
- Рядом разместить гарнир
- Украсить зеленью
- Соус подать отдельно в соуснике

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Паштет из печени	Ассорти мясное	Мясо, жаренное с гарниром
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложен, оформлен сливочным маслом	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах	Соответствует используемым продуктам	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	От светло-до темно - коричневого	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Мягкая, эластичная, без крупинок	Упругая, овощи мягкие	Упругая, овощи мягкие

ТК на Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 п	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	83.33	83.33
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	12.5	12.5
Молоко 3,2%	20.83	20.83
Яйца	25	25
Масло сливочное	4.17	4.17
Соль	0.83	0.83
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Приготовить котлетную массу и выложить ее слоем 1,5-2 см на полотняную салфетку, смоченную водой.

Операция 4. На котлетную массу положить фарш (сваренные вкрутую и рубленые яйца), затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы находил на другой.

Операция 5. Рулет скатить с салфетки в емкость швом вниз, проколоть в нескольких местах, варить на пару 30-45 мин. Рекомендуется подать с пюре из картофеля, моркови или свеклы, с молочным или сметанным соусом.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Практическое занятие 7.

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 6 часов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из домашней птицы

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «МС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Задания:

1. Приготовить, фаршированную курицу 1 порция/150г
2. Приготовить паштет из гуся 1 порция/150г
3. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции.
4. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
5. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски.

2.6. Оформить блюда для подачи.

2.7. Продегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир

принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

ТК на фаршированная курица

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Курица	94	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйцо	1/4шт	10
Фисташки	16	8
Молоко		
Мускатный орех	35	35
Перец Черный молотый	0,1	0,1
Готовый полуфабрикат	0,01	0,01
Готовая фаршированная курица	-	129
Выход	-	150

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из домашней птицы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. из остальной мякоти приготовляют фарш.

Операция 4. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем – через протирочную машину в несколько приемов, добавляют сырой яйца, молоко и отбивают.

Операция 5. В фарш кладут нарезанный ломтиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.

Операция 6. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1…1,5 часа.

Операция 7. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы. При отпуске курицу режут по 1-2 куска на порцию, подают с гарниром, соус подают отдельно.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на паштет из гуся

Продукты	Масса, г На 5 порций	
	брутто	нетто
Гусь	953	629 /250
Свинина	432	368/250
Печень телячья	418	368/250
Лук репчатый	95	80/40
Морковь	71	57/39
Петрушка корень	75	56/35
Перец Черный молотый	0,08	0,08
Готовый паштет		760
Для теста		
Мука пшеничная	150	150
Маргарин столовый	60	60
Сахар	12	12
Яйцо	1шт	40
Сметана	50	50
Готовое тесто		300
Готовый полуфабрикат		1060
Готовый паштет в тесте после выпечки	18	18
Желатин	150	150
Выход	-	1000

Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из домашней птицы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Для приготовления паштета из гуся печень нарезают, обжаривают с луком, морковью и ½ частью шпика.

Операция 4. Дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой.

Операция 5. Отдельно пропускают вареную мякоть гуся, отбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанный мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Операция 6. Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм

Операция 7. Кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.

Операция 8. На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220…240 С в течение 10-12 мин.

Операция 9. Готовое изделие охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полузастывшим желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Отпускают порциями по 100 г.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

Лабораторная работа 2.

Расчет используемого сырья для холодных блюд из рыбы и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)

На выполнение работы отводится 2 часа

Цель: Изучить принципы расчета используемого сырья, выхода холодных блюд из рыбы и составить технологические карты для выполнения практического занятия.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

- Рыба отварная с гарниром и хреном
- Рыба под майонезом
- Сельдь рубленная с гарниром

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.
4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбных блюд
- Как разделать рыбу на чистое филе
- Как разделывают сельдь на чистое филе
- Для чего сельдь замачивают в молоке
- Норма выхода рыбных холодных блюд
- Температура подачи рыбных холодных блюд
- Сроки реализации рыбных холодных блюд

Домашнее задание:

1. Оформить отчет

Лабораторная работа 3.

Расчет используемого сырья для холодных блюд из мяса и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)

На выполнение работы отводится 2 часа

Цель: Изучить принципы расчета используемого сырья, выхода холодных блюд из мяса и составить технологические карты для выполнения практического занятия.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

- Паштет из печени
- Ассорти мясное
- Мясо жаренное с гарниром

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.
4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Какое оборудование используют для приготовления холодных мясных блюд
- Как подготовить мясо для варки
- Как подготовить мясо для жарки
- Норма выхода мясных холодных блюд
- Температура подачи мясных холодных блюд
- Сроки реализации мясных холодных блюд

Домашнее задание:

1. Оформить отчет

Лабораторная работа 4.

Расчет используемого сырья для холодных блюд из птицы и составление технологических карт (для выполнения практического занятия)

Цель: Изучить принципы расчета используемого сырья, выхода холодных блюд из птицы и составить технологические карты для выполнения практического занятия.

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

- Курица галантин
- Куриша фаршированная

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.
4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Какое оборудование используют для приготовления холодных блюд
- Как подготовить птицу для варки
- Как подготовить птицу для жарки
- Норма выхода холодных блюд из птицы
- Температура подачи холодных блюд из птицы
- Сроки реализации холодных блюд из птицы

Домашнее задание:

1. Оформить отчет

Лабораторная работа 5.

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

На выполнение работы отводится 2 часа

Цель: Изучить принципы разработки ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.

Задание:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок не менее 8 (банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек, фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек)
2. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом
3. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда.

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		40 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						

Выход		-		-		

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		20 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.
4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд
- Норма выхода банкетных мясных холодных блюд
- Температура подачи рыбных холодных блюд
- Температура подачи мясных холодных блюд
- Сроки реализации рыбных холодных блюд
- Сроки реализации мясных холодных блюд
- Температура подачи рыбных закусок
- Температура подачи мясных закусок
- Сроки хранения закусок из рыбы
- Сроки хранения закусок из мяса
- Температура подачи закусок из яиц
- Температура подачи закусок из овощей и грибов

Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

Домашнее задание:

1. Оформить отчет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Губкин 2022г.

Рабочая программа учебной практики **профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания.

РАССМОТРЕНО	**УТВЕРЖДАЮ**
на заседании предметно-цикловой комиссии в сфере легкой промышленности и сферы услуг Протокол №_____ от _____	заместитель директора _____Гаркушова М.В.
_____ /Королёва Е.А./	

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Кучина Любовь Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСОВЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТКИ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности приобретение практического опыта.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с:

1. ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

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

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики

При прохождении практики обучающийся (аяся) должен (а) освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.3.1. Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является получение практического опыта и освоение умений и знаний:

Практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;

	– разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов; – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов; – сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями.
Умения	– 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; – применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов
Знания	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных; – варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

	– 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; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:
максимальной учебной нагрузки учебной практики – 108 часов (3 недели);
1.5. Форма контроля – комплексный дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВД): ПМ 03. **Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

2.1. 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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

2.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ. 03

Таблица1

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Организация рабочего места повара. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**6**
2	Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
3	Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
4	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
5	Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
6	Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
7	Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
8	Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
9	Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
10	Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
11	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
12	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
13	Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
14	Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
15	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
16	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
17	Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
18	Приготовление холодных блюд из субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
	Всего:	**108**

Форма контроля и оценки **– аттестационные листы.**
Итоговая аттестация по практике – **комплексный дифференцированный зачет.**

3.2. Содержание учебной практики

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Профессиональный модуль ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»			108			
1	Организация рабочего места повара. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание: 1. Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 3. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. Приготовление холодных соусов на растительном масле, соуса майонез и его производных соусов. 5. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 6. Соблюдение температурного и временного режима при хранении гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
2	Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

3	Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
4	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
5	Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения

		3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				задания по учебной практике
6	Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
7	Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

		4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
8	Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Подача гастрономических товаров и консерв порциями. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
9	Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

		6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
10	Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
11	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2, 3.4,	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

		6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
12	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.5.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
13	Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление галантина из рыбы. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.5.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

		8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
14	Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.5.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
15	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.6.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

16	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.6.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
17	Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление курицы фаршированной (галантин), сациви. 4. Приготовление холодных блюд и закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.6.	Наблюдение в процессе учебной практике. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
18	Приготовление холодных блюд из	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.6.	Наблюдение в процессе учебной практике.

	субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление паштета из печени, языки заливные. 4. Приготовление холодных блюд и закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
		Всего	**108**			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально – техническое обеспечение:

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и учебной лаборатории **Учебная кухня ресторана**

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации,; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, холодных соусов

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Шкаф шоковой заморозки
Термометр
Микроволновая печь
Блинница
Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник

Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протирания
Сито (для муки)
Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющая сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

4.2. Информационное обеспечение:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичева – М.: Академия, 2019 – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 368 с.
2. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. – 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256с
4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. – 392 с
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 496с
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 328 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009 – 218с.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия 2002 – 320с.

9. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, М., Академия, 2011 – 280с.

10. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и учебник для нач. Проф. Образования / М.: Академия, 2009. – 464 с.

11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. Проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с.

12. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания, санитария М., Академия 2014 – 180 с.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2010 – 312 с.

14. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М.: Академия, 2015г –280 с.

15. Производственное обучение профессии «повар»: в 4-х ч. часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П., Пыжова Т.В.,7-е изд.стер. издание 2014 г

Электронные издания:

1. 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].

2. 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].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. 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.

5. 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

6. 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»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. 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].

8. 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].

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 18 с.

10. Гост 30524-2013 услуги общественного питания. Требования к персоналу. - введ.

11. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 48 с.

12. Гост 31985-2013 услуги общественного питания. Термины и определения. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014., 10 с.

13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.

16. 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.- 16 с.

17. 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. – 10 с.

18. СанПиН 2.3.2. 1324-03гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

19. 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.

20. 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

21. 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»]. – режим доступа:

22. Профессиональный стандарт «повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в минюсте России 29.09.2015 № 39023).

23. Профессиональный стандарт «руководитель предприятия питания». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в минюсте России 02.06.2015 № 37510).

24. Профессиональный стандарт «кондитер/шоколатье».

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013г. – 480 с.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. ЭБС znanium.com

8. http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

9. http://x-food/ru-Тайны кулинарии;

10. http://www.restoran.ru; http://www.frio.ru и другие

11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. http://www.creative"chef.ru/

13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - http://www.iprbookshop.ru/78574.html

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» http://moodle.alcollege.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Освоение учебной практики ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

По результатам учебной практики обучающиеся предоставляют дневник. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом результатов выполнению лабораторно-практических заданий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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	*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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете

	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 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; – 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, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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, энергетичеких 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);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете

	• 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; – 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 отпуска на вынос –	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
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	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- адекватность применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- 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	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Губкин 2022г.

Рабочая программа производственной практики **профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания.

РАССМОТРЕНО	**УТВЕРЖДАЮ**
на заседании предметно-цикловой комиссии в сфере легкой промышленности и сферы услуг Протокол №_____ от _____	заместитель директора _____Гаркушова М.В.
_____ /Королёва Е.А./	

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик: Смолич-Суркова О.С., мастер п/о ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСОВЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТКИ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности приобретение практического опыта.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с:

1. ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
3. Рабочей программой профессионального модуля.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

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

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

При прохождении практики обучающийся(аяся) должен(а) освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.3.1. Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является получение обучающимся практического опыта, освоение знаний и умений:

Практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

	– подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов; – разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов; – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов; – сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями.
Умения	– 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; – применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов
Знания	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных; – варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

	– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; – 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; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Организация производственной практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация: положение о практике;

- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:
максимальной учебной нагрузки производственной практики – 108 часов (3 недели);
1.6 Форма контроля – комплексный дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВД): ПМ 03. **Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

2.1. 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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

2.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания ***(дескрипторы)***	**Код личностных результатов реализации программы**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ. 03

Таблица1

№ п/п	Виды работ	Количество часов
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.	**6**
2	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.	**6**
3	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.	**6**
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.	**6**
5	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	**6**
6	Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	**6**
7	Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
8	Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
9	Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
10	Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
11	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
12	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
13	Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
14	Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
15	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
16	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
17	Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**6**
18	Комплексный дифференцированный зачет.	**6**

	Всего:	**108**

Форма контроля и оценки **– аттестационные листы, производственная характеристика, отчет по практике.**
Итоговая аттестация по практике – **комплексный дифференцированный зачет (УП 03 и ПП 03).**

3.2. Содержание производственной практики

Таблица 2.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Профессиональный модуль ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»			108			
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.	Содержание: 1. Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 2. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 3. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. Приготовление холодных соусов на растительном масле, соуса майонез и его производных соусов. 5. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 6. Соблюдение температурного и временного режима при хранении гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
2	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной

	требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
3	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.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

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.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
5	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

		8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
6	Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2.,3.3.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
7	Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

		6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
8	Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Подача гастрономических товаров и консерв порциями. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
9	Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время у практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования,

		требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
10	Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.2.,3.4.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
11	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2, 3.4,	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения

		3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
12	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.5.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

13	Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление галантина из рыбы. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.5.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
14	Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.5.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
15	Приготовление	Содержание:	6	ОК 1. ОК 4.	ПК.3.1., 3.6.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		ОК 7.		практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
16	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.6.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

		6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
17	Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление курицы фаршированной (галантин), сациви, паштет из печени. 4. Приготовление холодных блюд и закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	ОК 1. ОК 4. ОК 7.	ПК.3.1., 3.6.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике
18	Комплексный дифференцированный зачет	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	ОК 1. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 10.	ПК.3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время практики; Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

						Оформление отчета (дневника) по производственной практике
		Всего	**108**			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики предполагает наличие **учебной лаборатории Учебная кухня ресторана** или профессиональной кухни на производстве и наличие следующего оборудования:

Шкаф шоковой заморозки
Термометр
Микроволновая печь
Блинница
Кухонная эл. плита с жарочным шкафом
Фритюрница
Слайсер
Мясорубка
Миксер стационарный
Соковыжималка
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Кофемолка
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Набор первой медицинской помощи
Кулер для воды
Печь эл. UNOX XB 695
Печь электрическая UNOX XEBC-10EU-E1R
Шкаф расстоечный UNOX XL 415
Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-C
Холодильник-морозильник
Шкаф холодильный
Тестомес MTM-65MHA
Тестомес GASTRORAG HS40-HG
Стол производственный
Пароконвектомат
Весы настольные электронные (профессиональные)
Плита индукционная
Гастроемкости из нержавеющей стали (разного объёма)
Планетарный миксер
Шкаф холодильный
Стеллаж 4-х уровневый
Мойка односекционная со столешницей
Блендер ручной погружной
Тарелка глубокая белая
Тарелка круглая белая плоская Ø 32см
Соусник
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
Сотейник для индукционных плит
Сковорода для индукционных плит
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
Гриль сковорода
Набор разделочных досок, пластиковые
Мерный стакан
Венчик
Сито для протирания
Сито (для муки)

Шенуа
Подставка для разделочных досок металлическая
Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная
Скалка
Шумовка
Молоток металлический для отбивания мяса
Терка 4-х сторонняя
Половник
Набор кухонный ножей (поварская тройка)
Силиконовый коврик
Силиконовая форма полусфера средняя
Силиконовая форма полусфера большая
Овощечистка
Щипцы универсальные
Набор кондитерских насадок
Набор кондитерских форм (квадрат)
Миски нержавеющая сталь (разного объема)
Ножницы для рыбы, птицы
Ковёр диэлектрический

4.2. Информационное обеспечение:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичева – М.: Академия, 2019 – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 368 с.
2. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. – 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256с
4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. – 392 с
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 496с
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 328 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009 – 218с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия 2002 – 320с.
9. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, М., Академия, 2011 – 280с.
10. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и учебник для нач. Проф. Образования / М.: Академия, 2009. – 464 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. Проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с.
12. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания, санитария М., Академия 2014 – 180 с.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2010 – 312 с.

14. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М.: Академия, 2015г –280 с.

15. Производственное обучение профессии «повар»: в 4-х ч. часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П., Пыжова Т.В.,7-е изд.стер. издание 2014 г

Электронные издания:

1. 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].

2. 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].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. 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.

5. 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

6. 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»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. 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].

8. 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].

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 18 с.

10. Гост 30524-2013 услуги общественного питания. Требования к персоналу. - введ.

11. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 48 с.

12. Гост 31985-2013 услуги общественного питания. Термины и определения. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014., 10 с.

13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.

16. 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.- 16 с.

17. 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. – 10 с.

18. СанПиН 2.3.2. 1324-03гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

19. 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.

20. 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

21. 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»]. – режим доступа:

22. Профессиональный стандарт «повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в минюсте России 29.09.2015 № 39023).

23. Профессиональный стандарт «руководитель предприятия питания». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в минюсте России 02.06.2015 № 37510).

24. Профессиональный стандарт «кондитер/шоколатье».

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013г. – 480 с.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. ЭБС znanium.com

8. http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

9. http://x-food/ru-Тайны кулинарии;

10. http://www.restoran.ru; http://www.frio.ru и другие

11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. http://www.creative"chef.ru/

13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - http://www.iprbookshop.ru/78574.html

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» http://moodle.alcollege.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Производственная практика является составляющей частью профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Перед прохождением практики студентам выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с рабочей программой производственной практики. Перед началом практики студентам необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора о прохождении производственной практики. Студент приступает к работе только после издания приказа по учебному заведению, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый студент ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике.

За каждым студентом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения производственных работ. Во время работы студент должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения, преподаватель (куратор практики от колледжа) контролирует студентов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, оказывает студентам помощь в ведении учёта выполненных работ, присутствует при выполнении студентами своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на студента. После окончания практики студенты сдают дневники мастеру производственного обучения, преподавателю (куратору практики от колледжа). Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

Программа производственной практики реализуется в раках дуального обучения на предприятиях города Губкин и Губкинского городского округа согласно договору о дуальном обучении.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является комплексный дифференцированный зачет (УП 03 и ПП 03), который проводится в последний день производственной практики.

К комплексному дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- производственная характеристика;
- отчет по практике.

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.
- В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о направлении обучающихся на производство;
- аттестационный лист;
- оценочная ведомость;
- сводная ведомость;
- материалы комплексного дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- материалы и протокол квалификационного экзамена.

Критерии оценок для аттестационного листа

Процент результативности (количество зачетов), %	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
От 30 до 100	зачет
От 0 до 29	незачет

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.5. Требования к обучающимся

Обучающиеся, проходящие производственную практику на предприятии должны иметь:

- личную медицинскую книжку;
- санитарную одежду.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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	*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 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 холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на комплексном дифференцированном зачете; - заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

	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; – 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	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, энергетичеких 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на комплексном дифференцированном зачете; - заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

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	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; – 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 отпуска на вынос	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на комплексном дифференцированном зачете - заданий квалификационного экзамена по модулю;

	-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
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	-понимание значимости своей профессии	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-адекватность применения средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета

Протокол №_____ от «___» _____ 20___г.

Утверждено

Приказом №____ от «___» 20__ г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

Губкин 2022г.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2017г), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

ОДОБРЕНО

предметной цикловой комиссией
в сфере лёгкой промышленности
и сферы услуг
Протокол №_____ от _____
Председатель _____Королёва Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора
_____М.В. Гаркушова
«___»_____2022г

СОГЛАСОВАНО

Методист _____О.Н. Мелихова
«___»_____2022г

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчики:
Кучина Л.В., преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»
Смолич-Суркова О.С., мастер п/о ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Эксперт от работодателя:

ООО «ТПО»	директор филиала №2		Л.Б. Черных
(место работы)	(занимаемая должность)		(инициалы, фамилия)

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов

1.1 Область применения

1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1 Общие положения об организации оценки

1.2.2 Текущая оценка по элементам программы

1.2.3 Промежуточная оценка

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.2 Вопросы к экзамену по МДК 03.02

3. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной аттестации

3.1. Комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по МДК 03.01

3.2 Комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по МДК 03.02

33 Экспертные листы экзаменаторов

3.4 Виды работ для комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике.

3.5 Перечень заданий для комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике.

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

4.1 Задания для экзаменующихся

4.2 Пакет экзаменатора

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ

1.1. *Область применения*

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

При освоении вида профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** промежуточная аттестация проводится в форме экзамена за счет часов, отведенных на освоение профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля ПМ 03.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен
Учебная практика УП 03.01	Дифференцированный зачет комплексный
Производственная практика ПП 03.01	
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный)

При освоении программы профессионального модуля **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен квалификационный, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в федеральных государственных образовательных стандартах СПО (далее - ФГОС). Итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех экзаменов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По решению педагогического совета возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля.

1.2.1 Общие положения об организации оценки

Комплект оценочных средств (КОС) включает в себе контрольно-оценочные средства для проведения, текущего контроля, промежуточной аттестации: экзамена по МДК 03.01 и экзамена по МДК 03.01 и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», требования Word skills Russia в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

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

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Освоение общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания ***(дескрипторы)***	**Код личностных результатов реализации программы**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные	ЛР 18

требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 23

Обучающийся, освоивший профессиональный модуль **по виду профессиональной деятельности *ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** должен обладать практическим опытом, знаниями и умениями:

Практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов; – разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов; – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов; – организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов; – сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями.
Умения	– 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; – применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и соусов
Знания	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – ассортимент, рецептуру, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных; – варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; – 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; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате аттестации по профессиональному модулю комплексная проверка профессиональных и общих компетенций профессионального модуля осуществляется в форме оценки качества:

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями	

		и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	рекомендаций по улучшению плана		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

		порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования

	профессионального развития и самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и физической культуры для сохранения и укрепления здоровья для реализации профессиональной деятельности	Применять средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Современные средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья Порядок их применения в профессиональной деятельности.

и поддержание необходимого уровня физической подготовленности			
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.2.2 Текущая оценка по элементам программы

Текущий контроль проводится в форме письменного или устного опроса, тестирования, *оценки результатов домашней работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*

1.2.3 Промежуточная оценка

Экзамен по МДК включает два этапа:

по МДК 03.01 - оценку теоретических знаний в форме устного, или письменного ответа и тестирования.

по МДК 03.02 - оценку теоретических знаний в форме устного, или письменного ответа на теоретические вопросы и решение ситуационных задач.

По результатам учебной и производственной практикам проводится комплексный дифференцированный зачет, который представляет собой выполнение практического задания на рабочем месте повара.

Итоговый контроль освоения профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей предполагает сдачу экзамена квалификационного по модулю. Наличие положительного результата выполнения всех заданий промежуточного контроля является допуском к сдаче экзамена квалификационного по модулю - выполнению практического задания на рабочем месте повара.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Типовые задания по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Внимательно прочитайте тест из предложенного кейса и дайте ответы на следующие вопросы:

1. Назвать классификацию холодных блюд и закусок.
2. Перечислить виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления.
3. Какими способами приготавливают салат из белокочанной капусты.
4. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 30 порций блюда "Салат рыбный".
5. Дать оценку качества салата мясного по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.
6. Составить технологическую схему приготовления салата столичного.
7. Назвать количество продуктов, необходимых для приготовления 1000 г овощного винегрета.
8. Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
9. Установить количество воды для вымачивания (в сменной воде) в течение 4 часов соленой сельди, необходимой для приготовления 130 порций блюда сельдь с гарниром.
10. Изложите технологию приготовления студня говяжьего.
11. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Теоретические вопросы №1

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

3. 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.
- Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки;
б) пита;
в) хот-дог;
г) крутон.
- 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 гр.;
б) 10 гр.;
в) 15 гр.;
г) 20 гр.
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?

Типовые задания по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Внимательно прочитайте тест из предложенного кейса и дайте ответы на следующие вопросы:

Тестовое задание №2

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 во время 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) венок;

в) стог;

г) букет?
8.Какой из нижеперечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин;
б) крахмал;
в) пектин;
г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
а) 8 часов;
б) 10 часов;
в) 12 часов;
г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов;
б) 24 часа;
в) 26 часов;
г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом хранят не более:
а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10^{o}С;
б) 10-12^{o}С;
в) 12-14^{o}С;
г) 14-16^{o}С.
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.

Критерии оценки:

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

Ответы на тесты:

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

Задания для текущей аттестации

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

3. 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 гр.;

б) 10 гр.;

в) 15 гр.;

г) 20 гр.

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?

Задания по теме «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 во время 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) венок;
в) стог;
г) букет?

8.Какой из нижеперечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин;
б) крахмал;
в) пектин;
г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
а) 8 часов;
б) 10 часов;
в) 12 часов;
г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов;
б) 24 часа;
в) 26 часов;
г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом, хранят не более:
а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10ºС;
б) 10-12ºС;
в) 12-14ºС ;
г) 14-16ºС.
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.

Задания по теме «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 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС 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) 80ºС;

б) 85ºС;

в) 90ºС;

г) 95ºС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «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

2.2 Вопросы к экзамену по МДК 03.02

1. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
3. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
4. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
5. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
6. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
7. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
8. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
9. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
10. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
11. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
12. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
13. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
14. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
15. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
16. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
17. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
18. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
19. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
20. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
21. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
22. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
23. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
24. Рассчитать количество порций блюда "Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)

25. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
26. Технология приготовления блюда: "Рыба соленая порциями"
27. Рассчитать количество порций блюда "Канапе с икрой"(50п.)
28. Технология приготовления блюда: "Винегрет овощной"
29. Технология приготовления блюда: "Килька с луком и маслом"
30. Рассчитать количество порций блюда "Рыба холодного Копчения" (55п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из краснокочанной капусты"
32. Подготовка картофеля для холодных блюд
33. Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения" (60п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный"
35. Значение холодных блюд в питании человека
36. Рассчитать количество порций блюда "Салат зеленый"(65п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свеклы с сыром и чесноком"
38. Подготовка зелени для холодных блюд и закусок
39. Рассчитать количество порций блюда Салат из зеленых огурцов"(70п.)
40. Технология приготовления блюда: "Салат из курицы с сельдереем и яблоками"
41. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
42. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"(75п.)
43. Технология приготовления блюда: Салат "Летний"
44. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
45. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"(80п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный"
47. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
48. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"(85п.)
49. Технология приготовления блюда: "Салат по-домашнему"
50. Подготовку мясных продуктов для холодных блюд и закусок
51. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"(95п.)
52. Технология приготовления блюда: "Салат мясной"
53. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
54. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"(95п.)
55. Технология приготовления блюда: "Салат столичный"
56. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
57. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"(25п.)
58. Технология приготовления блюда: "Салат рыбный"
59. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
60. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"(30п.)
61. Технология приготовления блюда: "Сельдь рубленная"
62. Разнообразие бутербродов
63. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"(10п.)
64. Технология приготовления блюда: "Салат коктейль с ветчиной и сыром"
65. Подготовка соленый рыбы для холодных блюд и закусок
66. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"(95п.)
67. Технология приготовления блюда: "Салат коктейль из куриного филе и фруктов"
68. Характеристика и технология приготовления открытых бутербродов
69. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"(85п.)
70. Технология приготовления блюда: "Редька с маслом и сметаной"
71. Характеристика и технология приготовления закрытых бутербродов
72. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"(75п.)
73. Технология приготовления блюда:" Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом"
74. Характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов (канапе).
75. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"(55п.)

76. Технология приготовления блюда: "Икра баклажанная"
77. Сроки хранения холодных блюд и закусок
78. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"(45п.)
79. Технология приготовления блюда: "Икра грибная"
80. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)"
81. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"(45п.)
82. Технология приготовления блюда: "Грибы маринованные или соленые с луком"
83. Требования к качеству холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".
84. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"(15п.)
85. Технология приготовления блюда: "Яйцо под майонезом с гарниром"
86. Технология приготовления блюда: "Грибы в сметане"
87. Рассчитать количество порций блюда "Салат из редьки с овощами"(25п.)
88. Технология приготовления блюда: "Яйца, фаршированные сельдью"
89. Требования к качеству холодных блюд: "Студень, паштет"
90. Рассчитать количество порций блюда "Салат Рассолс"(45п.)

3. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Вариант 1

1.Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд

2.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты. Правила безопасной эксплуатации.

3. Правила проведения бракеража блюд

Вариант 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок

2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна» Правила безопасной эксплуатации.

3. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени

Вариант 3

1. Значение холодных блюд и закусок в питании.

2. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного. Правила безопасной эксплуатации.

3. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов

Вариант 4

1. Правила хранения холодных блюд

2. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов

3. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и салата из свежих овощей. Правила безопасной эксплуатации.

Вариант 5

1.Требования к качеству бутербродов

2. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)

3. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата мясного. Правила безопасной эксплуатации.

Вариант 6

1.Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

2. Значение холодных блюд в питании человека

3. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных. Правила безопасной эксплуатации.

Вариант 7

1.Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром. Правила безопасной эксплуатации.

3. Классификация холодных блюд

Вариант 8

1.Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной Правила безопасной эксплуатации.

2. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 9

1.Общая характеристика холодных блюд и закусок

2. Классификация бутербродов

3. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени. Правила безопасной эксплуатации.

Вариант 10

1.Требования к качеству мясных холодных блюд

2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор. Правила безопасной эксплуатации.

3.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок

2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой. Правила безопасной эксплуатации.

3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов

Вариант 12

1.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего. Правила безопасной эксплуатации.

2.Значение холодных закусок в питании человека

3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

Вариант 13

1.Перечислите оборудование, необходимое для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного. Правила безопасной эксплуатации.

2. Правила подачи холодных блюд и закусок

3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 14

1.Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов

2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами. Правила безопасной эксплуатации

3. Значение холодных закусок в питании человека

Вариант 15

1.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

2. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком. Правила безопасной эксплуатации.

3. Правила хранения холодных блюд

Вариант 16

1. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты. Правила безопасной эксплуатации.

2. Значение холодных закусок в питании человека

3. Правила подачи холодных блюд и закусок

Вариант 17

1.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром. Правила безопасной эксплуатации.

2. Правила хранения холодных блюд

3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 18

1. Правила подачи холодных блюд и закусок

2. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном. Правила безопасной эксплуатации.

3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 19

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд

2. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени

3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

Вариант 20

1.Значение холодных закусок в питании человека

2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром. Правила безопасной эксплуатации.

3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 21.

1.Требования к качеству мясных холодных блюд

2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего. Правила безопасной эксплуатации.

3.Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов

Вариант 22.

1.Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов

2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из свежей капусты и студня говяжьего. Правила безопасной эксплуатации.

3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Вариант 23.

1. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата картофельного и закрытых бутербродов. Правила безопасной эксплуатации.

2. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

3. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов

Вариант 24.

1. Правила хранения холодных блюд

2. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов

3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

Вариант 25

1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

2. Правила хранения холодных блюд

3. Классификация бутербродов.

3.2. Комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Задача.

Билет № 2

1. Способы заправки салатов
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Задача.

Билет № 3

1. Технология приготовления бутербродов закусочных
2. Технология приготовления винегрета овощного
3. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей
4. Задача.

Билет № 4

1. Технология приготовления салата витаминного
2. Технология приготовления яиц фаршированных
3. Правила хранения холодных блюд
4. Задача.

Билет №5

1. Технология приготовления помидор фаршированных
2. Технология приготовления салата «Летнего»
3. Требования к качеству бутербродов
4. Задача.

Билет № 6

1. Технология приготовления салата рыбного
2. Технология приготовления террина рыбного.
3. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд
4. Задача.

Билет № 7

1. Технология приготовления салата «Весна»
2. Технология приготовления террина мясного.
3. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей
4. Задача.

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня говяжьего.
4. Задача

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной.
4. Задача

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом

3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Задача

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Задача

Билет № 11

1. Технология приготовления салата из зеленого лука
2. Технология приготовления сельди рубленой
3. Требования к качеству рыбных холодных закусок
4. Задача

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Задача

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного.
4. Задача

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Задача

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами.
4. Задача

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленых с луком
4. Задача

Билет №18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Задача

Билет №19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Задача

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Задача

Билет № 21
1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления галантина из курицы
5. Технология приготовления салата из рыбы горячего копчения.
6. Задача
Билет № 22
1. Технология приготовления салата рыбного
2. Технология приготовления мяса заливного
3. Требования к качеству салатов из вареных овощей.
4. Задача.
Билет № 23
1. Класссификация бутербродов
2. Технология приготовления паштета из печени
3. Технология приготовления винегрета мясного
4. Задача.
Билет № 24
1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Задача
Билет № 25
1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Задача

Задачи к билетам

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштета из печени», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Заливного из птицы», с выходом порции 225 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 150 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность

данного блюда.

10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 225 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Сельди рубленной», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Сельди рубленой с гарниром», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба жареная под маринадом», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат из моркови», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 42 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат витаминный», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций салата«Весна», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций салата «Летнего», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 50 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

3.3 Экспертные листы экзаменаторов

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
1.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
1.	Санитарная подготовка рабочего места		
1.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
1.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
1.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)		
1.	Отмеривание и отвешивание сырья		
1.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)		
1.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
1.	Рациональное распределение рабочего времени		
1.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
1.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
1.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
1.	Соблюдение правил порционирования блюда		
1.	Соответствие выхода блюда		
1.	Соблюдение температура подачи блюда		
1.	Оформление блюда		
1.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
1.	Умение провести бракераж блюда		
1.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

3.4 Виды работ для комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам.

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.

3. 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 холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.

6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

9. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

10. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

11. 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.

3.5 Перечень заданий для комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике.

Перечень практических заданий для практики:

1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен.

2. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен.

3. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка, сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом,

4. Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов.

5. Приготовление салатов из сырых овощей

6. Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет, салат «Летний», салат картофельный

7. Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром.

8. Приготовление открытых бутербродов

9. Приготовление сложных бутербродов

10. Приготовление закрытых бутербродов.

11. Приготовление закусочных бутербродов(канапе)

12. Приготовление овощных и грибных закусок,

13. Приготовление закусок из яиц.

14. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром)

15. Приготовление холодных блюд из рыбы: сельдь рубленная, рыба отварная с гарниром и хреном, блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом.

16. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром)

17. Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром.

18. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий.

19. Приготовление паштет из печени,

20. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем.

21. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами,

22. Приготовление блюд из домашней птицы: холодец из утки с яблоками

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

4.1 Задания для экзаменующихся

В состав комплекта входят задания для экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
количество вариантов 25

Оцениваемые компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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.

Условия выполнения задания

Задание выполняется в учебной мастерской «Учебно-кулинарный цех» в условия приближенных к производственной ситуации с применением нормативного комплекта повара.

Оборудование учебной кухни ресторана и рабочих мест мастерской: холодильный шкаф, взбивальная машина, плита электрическая, миксер, весы, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Вариант № 1

Текст задания: **Приготовление салата картофельного, бутерброда открытого**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат картофельный, бутерброд открытый.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 2

Текст задания**: Приготовление салата мясного, бутерброда закрытого.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат мясной, бутерброд закрытый.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 3

Текст задания**: Приготовление салата рыбного, бутерброда закусочного.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат рыбный, бутерброд закусочный.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 4

Текст задания**: Приготовление салата из белокочанной капусты, рыбного ассорти.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат из белокочанной капусты, рыбно ассорти.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 5

Текст задания**: Приготовление салата витаминного, салата картофельного с кальмарами.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат витаминный, салат картофельный с кальмарами.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 6

Текст задания**: Приготовление салата-коктейль (из куриного филе с апельсинами), помидор фаршированных.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать салат-коктейль из куриного филе с апельсинами, помидоры фаршированные.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 7

Текст задания**: Приготовление винегрета с сельдью, салата с птицей.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать винегрет с сельдью, салат с птицей.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 8

Текст задания**: Приготовление яиц, фаршированных с сельдью и луком, птицы отварной с гарниром.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать яйца, фаршированные с сельдью и луком. птицы отварной с гарниром.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 9

Текст задания**: Приготовление сельди рубленной, студня говяжьего.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать сельдь рубленную, студень говяжий.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 10

Текст задания**: Приготовление жаренной рыбы под маринадом, грибов соленых с луком.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать жаренную рыбу под маринадом, грибы соленые с луком.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 11

Текст задания**: Приготовление салата столичного, языка отварного с гарниром.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат столичный, язык отварной с гарниром.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 12

Текст задания**: Приготовление мяса отварного с гарниром, морепродуктов под майонезом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать мясо отварное с гарниром, морепродукты под майонезом.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 13

Текст задания**: Приготовление сельди с гарниром, паштета из печени.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать сельдь с гарниром, паштет из печени.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 14

Текст задания**: Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных, салата витаминного.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать бутерброды открытые и закрытые, закусочные, салат витаминный.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 15

Текст задания**: Приготовление рыбного ассорти, филе из кур фаршированное.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбное ассорти, филе из кур фаршированное.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 16

Текст задания**: Приготовление салата картофельного с кальмарами, салата мясного.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать салат картофельный с кальмарами, салат мясной.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 17

Текст задания**: Приготовление помидор фаршированных, салата картофельного.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать помидоры фаршированные. салат картофельный.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 18

Текст задания**: Приготовление салата с птицей, салата рыбного.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать салат с птицей, салат рыбный.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 19

Текст задания**: Приготовление птицы отварной с гарниром, салата из белокочанной капусты.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать птицу отварную с гарниром. салат из белокочанной капусты.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 20

Текст задания**: Приготовление студня говяжьего, салата-коктейль (из куриного филе с апельсинами).**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать студень говяжий, салат-коктейль.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 21

Текст задания**: Приготовление грибов соленых с луком, винегрета с сельдью.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать грибы соленые с луком. винегрет с сельдью.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 22

Текст задания**: Приготовление языка отварного с гарниром, яиц фаршированных с сельдью и луком.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать язык отварной с гарниром, яйца, фаршированные сельдью и луком.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 23

Текст задания**: Приготовление морепродуктов под майонезом, сельди рубленной.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать морепродукты под майонезом, сельдь рубленную.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 24

Текст задания**: Приготовление паштета из печени, жареной рыбы под маринадом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать паштет из печени, жареную рыбу под маринадом.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

Вариант № 25

Текст задания**: Приготовление филе из кур фаршированное, салата столичного.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать филе из кур фаршированное, салат столичный.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4 задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 120мин.

4.2 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Номер и краткое содержание варианта	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
№ 1. Приготовление салата картофельного, бутерброда открытого.	ПК3.1. 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,	Правильность организации рабочего места. Точность, скорость и качество выполнения технологических операций. Блюда приготовлены и оформлены в соответствии: - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); - с нормой выхода готового изделия.
№ 2. Приготовление салата мясного, бутерброда закрытого.		
№ 3. Приготовление салата рыбного, бутерброда закусочного.		
№ 4. Приготовление салата из белокочанной капусты, рыбного ассорти.		
№ 5. Приготовление салата витаминного, салата картофельного с кальмарами.		
№ 6. Приготовление салата коктейль (из куриного филе с апельсинами), помидор фаршированных.		
№ 7. Приготовление винегрета с сельдью, салата с птицей.		
№ 8. Приготовление яиц, фаршированных с сельдью и луком., птицы отварной с гарниром.		
№ 9. Приготовление сельди рубленой, студня говяжьего.		
№ 10. Приготовление жаренной рыбы под маринадом, грибов соленых с луком.		
№11. Приготовление салата столичного, языка отварного с гарниром.		
№12. Приготовление мяса отварного с гарниром, морепродуктов под майонезом		
№13. Приготовление сельди с гарниром, паштета из печени.		

№ 14. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных (ассорти, салата витаминного.	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.	
№ 15. Приготовление рыбного ассорти, филе из кур фаршированное		
№ 16. Приготовление салата картофельного с кальмарами, салата мясного.		
№ 17. Приготовление помидор фаршированных, салата картофельного.		
№ 18. Приготовление салата с птицей, салата рыбного.		
№ 19. Приготовление птицы отварной с гарниром, салата из белокочанной капусты.		
№ 20. Приготовление студня говяжьего, салата коктейль (из куриного филе с апельсинами).		
№ 21. Приготовление грибов соленых с луком, винегрета с сельдью.		
№ 22. Приготовление языка отварного с гарниром, яиц, фаршированных с сельдью и луком.		
№ 23. Приготовление морепродуктов под майонезом, сельди рубленной.		
№ 24. Приготовление паштета из печени. Приготовление жаренной рыбы под маринадом.		
№ 25. Приготовление филе из кур фаршированное, салата столичного.		

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся:
вариантов -25
Время выполнения задания по варианту: 120 мин.

Условия выполнения задания
Требования охраны труда:
1. Надевать спецодежду.
2.Соблюдение правил санитарии и гигиены и правил ТБ при работе с инвентарем и оборудованием.

Оборудование: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) не предусмотрена.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)
1.Сборник рецептур.
2. Инструкции по технике безопасности при работе в цехах.

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки:
Правильность организации рабочего места.
Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.
Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:
- с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);
- с нормой выхода готового изделия.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по практике

1. ФИО обучающегося
2. № группы, специальность (профессия)
3. Место проведения практики (организация), _____ наименование
4. Период проведения практики
5. Уровень освоения общих и профессиональных компетенций обучающимся во время практики:

Наименование компетенций (ПК)	**Степень освоения (освоил / не освоил)**	**Подпись наставника**
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.		
Наименование компетенций (ОК)		
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 традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 08. 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 языке.		

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

_____

Дата

Руководитель практики от ПОО
_____ (Ф.И.О)

Мастер производственного обучения
_____ (Ф.И.О)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

_____

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по профессии СПО_____

_____

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля_____

_____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__».____.20__ г. по «___»._____.20__ г.

Итоги промежуточной аттестации:

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Экзамен	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Экзамен	
Учебная и производственная практика	Комплексный дифференцированный зачет	

Итоги дифференцированного зачета:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 1-8, 10	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	

	птицы, дичи разнообразного ассортимента.	

«___»_____20 г

Члены комиссии_____
_____
_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Протокол экзамена (квалификационного)

по освоению профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)
обучающихся областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Губкинский горно-политехнический колледж»

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

Профессия СПО: ***43.01.09. Повар, кондитер***

Группа: _____

Председатель квалификационной комиссии:

Заместитель председателя квалификационной комиссии:

Члены комиссии:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Наименование компетенции														Общее количество баллов	Оценка	Освоен/ не освоен вид профессиональной деятельности
		ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;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.	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	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в			
1																		
2																		
3																		

Председатель квалификационной комиссии: _____

Заместитель председателя квалификационной комиссии: _____

Члены квалификационной комиссии: _____

_____

_____

М.П.

«___»_____20___г

9. БИБЛИОГРАФИЯ

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичева – М.: Академия, 2019 – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 368 с.
2. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. – 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256с
4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. – 392 с
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 496с
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 328 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009 – 218с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия 2002 – 320с.
9. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, М., Академия, 2011 – 280с.
10. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и учебник для нач. Проф. Образования / М.: Академия, 2009. – 464 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. Проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с.
12. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания, санитария М., Академия 2014 – 180 с.
13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2010 – 312 с.
14. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М.: Академия, 2015г –280 с.
15. Производственное обучение профессии «повар»: в 4-х ч. часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П., Пыжова Т.В.,7-е изд.стер. издание 2014 г

Электронные издания:

1. 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].
2. 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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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.

5. 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

6. 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»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. 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].

8. 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].

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-iii, 8 с.

10. Гост 30524-2013 услуги общественного питания. Требования к персоналу. - введ.

11. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 48 с.

12. Гост 31985-2013 услуги общественного питания. Термины и определения. - введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014., 10 с.

13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014, 12 с.

15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.

16. 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.- 16 с.

17. 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. – 10 с.

18. СанПиН 2.3.2. 1324-03гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

19. 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.

20. 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

21. 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»]. – режим доступа:

22. Профессиональный стандарт «повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в минюсте России 29.09.2015 № 39023).

23. Профессиональный стандарт «руководитель предприятия питания». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в минюсте России 02.06.2015 № 37510).

24. Профессиональный стандарт «кондитер/шоколатье».

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013г. – 480 с.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. ЭБС znanium.com

8. http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

9. http://x-food/ru-Тайны кулинарии;

10. http://www.restoran.ru; http://www.frio.ru и другие

11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. http://www.creative"chef.ru/

13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Электронно-библиотечная система:

IPR BOOKS - http://www.iprbookshop.ru/78574.html

Веб-система для организации дистанционного обучения и управления им:

Система дистанционного обучения ОГАПОУ «ГГПК» http://moodle.alcollege.ru/