

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » 08 2026 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
О.Г. Конюхова
« 31 » 08 2026 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой методической комиссии
преподавателей и мастеров производственного
обучения кулинарного цикла
протокол № 1 от « 31 » 08 2026 г
Председатель ЦМК  Зайцева Н.В.

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Укрупненная группа: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Зайцева Надежда Владимировна-преподаватель ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 1 от 31.08.2026 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Зайцева Надежда Владимировна -преподаватель ГБПОУ КМТТ

©

©

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
	44

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей – 43.00.00 Сервис и туризм. 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:

Код ОК	Формулировка компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

Код ПК	Формулировка компетенции
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
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; 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; 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
 всего – 432 часа, в том числе:
 объем образовательной нагрузки обучающегося – 204 часа;

учебная практика – 72 часов;
производственная практика – 144 часов.
Самостоятельная работа – 12
Консультации -6часов
Экзамен- 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа всего, часов	Экзамен/ консультации	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6		7	8
ПК 3.1-3.3 ОК 01-05, 07,09,10,11	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусоч разнообразного ассортимента	72	72	36			-	-
ПК 3.4-3.6 ОК 01-05, 07,09,10,11	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	144	132	60	12	6/6	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практики	204					72	144
	Всего:	432	204	96	12		72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентами, курсовая работа (проект)		
1	2		
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования. Санитарная и личная гигиена работников общественного питания.	6	
Тема 1.2. Организация производственного процесса	Содержание учебного материала Состав и структура помещений и требований к ним. Общие правила организации производства. Организация технологических процессов.	6	
Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение холодных блюд в питании человека. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления, подготовки к реализации и безопасность готовой продукции Профессионально ориентированное содержание Практические занятия Практическая работа №1. Организация рабочего места повара по Приготовлению холодных блюд. Практическая работа №2. Подбор необходимого инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд и закусок. Практическая работа №3. Тренинг по организации хранения подготовленных	24	

	продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, холодных блюд и закусок		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования и правила его безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация процесса подготовки к реализации холодных блюд и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации холодных блюд и закусок. Профессионально ориентированное содержание Практические занятия Практическое занятие №4. 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. Практическое занятие №5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебоборезки. Практическое занятие №6. 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. Практическое занятие №7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: интенсивного охлаждения. Практическое занятие №8. Ведение расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	36	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Организация, приготовление, оформление и реализация салатов	Салаты и винегреты: общие сведения, классификация, требования к организации рабочего места. Салаты из свежих овощей. Салаты из вареных овощей. Салаты с мясными, рыбными продуктами и птицей. Салаты-коктейли. Винегреты Расчет количества продуктов для приготовления салатов и винегретов Правила сервировки стола, подбора посуды и способа подачи салатов и винегретов Организация процесса приготовления и приготовление салатов и винегретов Практическое занятие №1. Расчеты при приготовлении салатов Практическое занятие №2. Расчеты при приготовлении винегретов	18	
Тема 2.2. Приготовление соусов	Ассортимент соусов, применяемых при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд и закусок. Технология приготовления основных соусов и	9	

для холодных блюд и закусок	производных. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов и заправок. Технология приготовления сложных холодных соусов Концентраты для холодных соусов и заправок, готовые соусы и заправки промышленного производства. Оформление тарелок и блюд соусами Способы и температура подачи сложных соусов для холодных блюд и закусок Практическое занятие №3. Расчеты при приготовлении соусов для холодных блюд и закусок Практическое занятие №4. Расчет калорийности соусов Практическое занятие №5 Приготовление и отпуск соусов для холодных блюд		
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов	Бутерброды: общие сведения и классификация. Открытые и закрытые бутерброды Закусочные бутерброды. Требования к качеству и сроки хранения бутербродов Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов Практическое занятие №6. Расчеты при приготовлении бутербродов	12	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюда закусок из овощей, грибов и яиц	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски из яиц. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов Технологические расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. Холодные блюда и закуски из овощей, грибов и яиц Практическое занятие №7. «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов» Практическое занятие №8. «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц»	12	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса и птицы	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы Холодные блюда и закуски из мяса и птицы Горячие закуски из птицы и мяса Методы приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы Практическое занятие №9. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов Практическое занятие №10. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из птицы Практическое занятие №11. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса птицы	36	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Рыбные гастрономические товары. Блюда и закуски из рыбы. Холодные блюда и закуски из морепродуктов Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов Практическое занятие №12. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы Практическое занятие №13. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из	36	

	морепродуктов Практическое занятие №14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы		
Тема 2.7. Холодные блюда и закуски лечебного питания	Принципы организации лечебного питания Характеристика диет и ассортимент блюд. Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания. Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания. Характеристика диет лечебного питания профессионально ориентированное содержание Практические занятия Практическое занятие №15. Расчеты при приготовлении холодных блюд лечебного питания Практическое занятие №16. Расчеты при приготовлении закусок лечебного питания	9	
	Самостоятельная работа	12	
	Консультации	6	
	Промежуточная аттестация Экзамен	6	
Учебная практика ПМ. 03 Виды работ Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд		72	
Производственная практика ПМ. 03 Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Отработка практических навыков для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты)). Оценка качества готовых изделий. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты)). Оценка качества готовых изделий.		144	

Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей изделий). Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранение и реализация простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания		
Итого	432	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- ~ посадочные места по количеству обучающихся;
- ~ рабочее место преподавателя;
- ~ комплект учебно-методической документации;
- ~ наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	В наличии
2.	микроволновая печь	3	В наличии
3.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	В наличии
4.	плиты электрические	3	В наличии
5.	шкаф холодильный	1	В наличии
6.	шкаф морозильный	1	В наличии
7.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
8.	льдогенератор	1	В наличии
9.	тестораскаточная машина	1	В наличии
10.	планетарный миксер	1	В наличии
11.	блендер-измельчитель	5	В наличии
12.	мясорубка	1	В наличии
13.	слайсер	1	В наличии
14.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
15.	куттер	1	В наличии
16.	овощерезка	1	В наличии
17.	набор инструментов для карвинга	10	В наличии 2
18.	машина посудомоечная	1	отсутствует
19.	стеллаж передвижной	2	В наличии
20.	моечная ванна двухсекционная	1	В наличии
21.	миксеры B-5H-5-220V Pyhl	5	В наличии
22.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	В наличии
23.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	В наличии

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.

2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной 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. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебного кулинарно-кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано после освоения междисциплинарного курса. Учебная практика может проводиться в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Аттестация по итогам производственной практики проводится с на основании предоставленных аттестационных листов, договора прохождения практики. По результатам практики представляется отчет.

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).

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 или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться 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.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных 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 техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инструментария, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда и 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 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, заморозки для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций, 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,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй; - точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормативам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, закусок и изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., выбор 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, соблюдения процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 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); - правильная правка ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления; - чистота на рабочем месте и в холодильнике);

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	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 рецептур; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры; соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске; тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления (сервировки) 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; соответствие современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для выноса
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 рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	— понимание значимости своей профессии
ОК. 07	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– понимание значимости своей профессии
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известных профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
