ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ
«МАЙКОПСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ /Патокова З.Г. /
«29» 08 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для студентов, обучающихся по профессии
43.01.09 Повар-кондитер

Майкоп
2022

Рабочая программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработана на основе-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО),определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 регистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778 , со стандартами Вордскиллс Россия, с учетом плана мероприятий по реализации 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации за период до 2025 года. программы воспитания, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар.кондитер

Разработчики:

№ п/п	ФИО	Звание, квалификационная категория, ученая степень	Должность
1	Вахрушева Валентина Викторовна		Преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании МК индустриального профиля
протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
председательМК _____ Н.Г.Тлевцежева

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета
протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
председательМС _____ З.Г.Патокова

Содержание **стр.**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4-5
2. Результаты освоения профессионального модуля 6-9
3. Структура и содержание профессионального модуля 10-24
4. Условия реализации профессионального модуля 25-27
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28-30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

укрупненной группы профессии : 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении 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-474 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 639 часов,

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки

обучающегося- 98 часов;

лабораторно- практических -376 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 165 часов;

на практику учебную и производственную -144 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование общих компетенций**
ПК 3.1.	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.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3..	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного
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.09	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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программ воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея	**ЛР14**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	**ЛР15**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	**ЛР16**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания	**ЛР18**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР19**
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР20**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, 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.	**ЛР21**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	**ЛР22**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	**ЛР23**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере обществе	**ЛР24**
Проявляющий симпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	**ЛР25**
Готовый к созданию положительного имиджа техникума	**ЛР26**

- 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(з):

- 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**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***
ОК 1-8 **ПК 3.1-3.6**	**МДК03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**	**225**	**150**	106	75		
	МДК03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	**270**	**180**	126	90		
	Учебная практика	**72**				72	
	производственная практика,	**72**					72
		639	**330**	236	165	72	72

1.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел модуля 1.	**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимент**		
МДК.03.01.	**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**	**150**	
Тема 1.1. Организация технического процесса обработки сырья, продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	20	
	1.Значение, пищевая ценность и калорийность холодных блюд и закусок. Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		1
	2.Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных грибов.		1
	3. Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		2
	4. Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. .		2
	5. Организация технологического процесса кулинарной обработки не рыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		3
	6.Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
	7.Организация технологического процесса кулинарной обработки мясных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
	8.Организация технологического процесса кулинарной обработки птицы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		

	9.Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
	10.Организация технологического процесса кулинарной обработки творога, сыра для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
	Практические занятия.	34	
	1.Составить алгоритм обработки овощей и зелени с таблицей растворов и требованием качества.		3
	2.Составить алгоритм дефростации рыбных и мясных п\ф для холодных блюд.		3
	3.Требования к обработке и хранению яиц .		3
	4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд		3
	5. Отработка навыков практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок		3
	6.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места в холодном цеху.		3
	7.Товарное соседство сырья ип\ф при приготовлении холодных блюд и закусок.		3
	8.Производственное оборудование и его эксплуатация в холодном цеху.		3
	9.Принцыпы работы и техника безопасности работы на слайсере (ломтерезке)		3
	10.Маркеровка инвентаря и инструментов при организации работы в холодном цеху.		3
	11. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов с овощами и зеленью		3
	12.Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов с морепродуктами		3
	13.Организация рабочего места повара по приготовлению открытых горячих бутербродов		3
	14. Организация рабочего места повара по приготовлению закрытых бутербродов		3

	15.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих закрытых бутербродов (сэндвичей)		3
	16.Организация рабочего места повара по приготовлению гамбургеров		3
	17. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов с колбасой		3
	Содержание	10	
	1. Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		2
	2. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных грибов.		2
	3. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей.		2
	4. Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы для 1 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		2
	5. Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		2
	Самостоятельная работа	30	
	1.Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).	8	
	2.Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.	8	
	3.Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя».	8	
	4.Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).	6	
	Практические занятия.	20	
	1.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов		2
	2.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.		2

	3.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки грибов		2
	4.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы.		**2**
	5.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки нерыбного водного сырья.		2
	6.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.		2
	7.Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы.		2
	8.Определение отходов при обработки рыбы (согласно заданного сырья)		2
	9.Определение отходов при обработки мяса (согласно заданного сырья)		2
	10.Определение отходов при обработки птицы(согласно заданного сырья)		2
	Содержание	6	
	1. Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		2
	2. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		2
	3. Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		2
	Практические занятия	16	
	1.Определение качества рыбы и морепродуктов .		2
	2.Организация технологического оборудования для приготовления фаршированной рыбы		2
	3. Организация технологического оборудования для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неѐ.		2
	4.Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)		2
	5. Организация технологического оборудования для приготовления холодных блюд из мяса.		2
	6. Организация технологического оборудования для приготовления холодных блюд из птицы.		2
	7. Организация технологического оборудования для приготовления холодных блюд из дичи		2
	8. Организация технологического оборудования для приготовления холодных блюд из морепродуктов.		2

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих п\ф, для холодных кулинарных изделий, закусок.	**Содержание**	8	2
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		2
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		2
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих п\ф, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		2
	Практические занятия	36	
	1.Составить технологическую схему приготовления п\ф « Рулет из шпината» для холодной рыбной закуски.		3
	2.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Баклажаны жареные» для овощной закуски.		3
	3.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Овощи гриль» для салата		3
	4.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Овощи отварные» для салатов основным способом и на пару.		3
	5.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Грибы маринованные»		3
	6. Составить таблицу –алгоритм санитарно –гигиенических требований по приготовлению и хранению горячих овощных п\ф для холодных кулинарных изделий , закусок.		3
	7.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Сельдь пряного посола» для салатов и закусок.		3
	8.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Язык отварной» для салатов и закусок.		3
	9.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Говядина отварная» для салатов.		3
	10.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Филе птицы» для салатов		3

	несколькими способами тепловой обработки.		
	11. Составить таблицу –алгоритм санитарно –гигиенических требований по приготовлению и хранению горячих мясных п\ф для холодных кулинарных изделий, закусок.		3
	12.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Буженина» для мясной нарезки.		3
	13.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Рулет из птицы с черносливом» для мясной нарезки.		3
	14.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Печеночный паштет» для «Печеночого рулета со сливочным маслом »		3
	15.Составить технологическую схему приготовления п\ф «Мясо духовое (свинина\говядина)» для мясной нарезки.		3
	16.Составить таблицу органолептических требований к мясным п\ф (птица, свинина, говядина) для холодных кулинарных изделий и закусок.		3
	17.Описать технологические процессы , используемое оборудование и инвентарь для приготовления «Рулет из печени птицы».		3
	18. Составить таблицу « Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих п\ф, процессу хранения и подготовки к реализации»		3
Раздел 2.	**Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**		2
МДК03.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**	180	2
Тема 2.1. Товароведно-технологическая характе-ристика сырья , правила выбора,	**Содержание.**	10	
	1. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение впитании. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.		2

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2
	3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных),горячих, закрытых, гастрономических продуктов порциями, роллов. Ассортимент, рецептуры. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		2
	4.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для уксуса, растительных масел, специй и тд.		2
	5.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатам нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		3
	Практические занятия.	66	
	1.Составить таблицу по видам и использованию сыров .		3
	2.Составить таблицу доброкачественности гастрономической продукции для различных видов бутербродов.		3
	3.Составить таблицу требований качества, правила выбора ,товароведно-технологической характеристики нерыбных продуктов .		3
	4. Составить товароведно- технологическую характеристику зелени и листовых салатов .Классификация, правила выбора и обработки .		3
	5.Требования к подготовке и хранению п\ф для приготовления холодных блюд и закусок. Работа с холодильным оборудованием и вакууматором.		3
	6.Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.		3
	7.Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом		3

	8.Определение качества яиц органолептическим методом		3
	9.Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом		3
	10.Составить таблицу определение качества мяса органолептическим методом		3
	11.Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом .		3
	12.Составить технологическую карту приготовления соусов для заправки салатов на основе растительных масел.		3
	13.Составить технологическую карту приготовления соусов для заправки салатов на основе сметаны и майонеза .		3
	14. Составить технологическую карту приготовления сложных соусов и муссов для заправки салатов .		3
	15.Составить технологические карты приготовления майонеза с яйцом и молоком.		3
	16.Приготовление заправок для салата с помощью сифона и шейкера .		3
	17.Составить технологическую карту приготовления салатов из вареных овощей		3
	18.Составить технологическую карту приготовления салатов из сырых овощей		3
	19. Составить технологическую карту приготовления салатов из вареных овощей «Весна», «Летний».		3
	20.Составить технологическую карту приготовления салата «Цезарь» разнообразного ассортимента. Требования качества.		
	21.Составить технологическую карту приготовления салатов с рыбной гастрономией		3
	22.Составить технологическую карту приготовления салатов из рыбных консервов .		
	23.Составить технологическую карту приготовления заправочных салатов с морепродуктами.		3
	24.Составить технологическую карту приготовления винегретов		3
	25.Составить технологическую карту приготовления мясных салатов с мясной гастрономией.		3
	26.Составить технологическую карту приготовления салата «Столичный»		3
	27.Составить технологическую карту приготовления салатов рыбного.		3
	28. Составить технологическую карту приготовления салатов-коктелей.		3
	29. Составить технологическую карту приготовления винегрета овощного.		3

	30. Составить технологическую карту приготовления икры баклажанной.		3
	31. Составить технологическую карту приготовления салата с маринованными грибами.		3
	32. Составить технологическую карту приготовления закуски «Сельдь с гарниром»		3
	33. Составить технологическую карту приготовления рыбы под маринадом.		3
	Самостоятельная работа	16	
	1.Составить программу действий приготовления холодных блюд и закусок;	4	
	2. Технология приготовления холодных блюд;	4	
	3. Технология приготовления холодных закусок;	4	
	4. Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок;	4	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	**44**	
	1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из рыбы: солёная, копчёная рыба .Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		3
	2.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из рыбных гастрономических товаров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		
	3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из рыбных консервов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		
	4.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из нерыбных продуктов моря. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		2
	5. Ассортимент, рецептуры закусок из нерыбных продуктов. Подбор соусов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		
	6.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из мясопродуктов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.		3
	7.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварного мяса. Ассортимент,рецептуры. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор соусов.		3
	8.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварных мясных субпродукты. Ассортимент, рецептуры. Выбор посуды для		

	отпуска, способы подачи. Подбор соусов.		
	9.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварных мясопродуктов: с/х птица и дичь. Ассортимент, рецептуры. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор соусов.		
	10.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из жареных мясопродуктов: мясо, с/х птица и дичь. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор соусов.		3
	11.Ассортимент, рецептуры мясных холодных блюд из мяса, птицы .Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор соусов.		
	12.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Подбор соусов в соответствии с видом мяса.		3
	13.Требования к качеству и сроки хранения различных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов.		3
	15.Требования к качеству и сроки хранения различных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.		3
	16.Современные технологии приготовления подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		3
	17.Современные технологии приготовления подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Технологии приготовления су-вид , мяса для холодных закусок.		
	18.Технологическое оборудование и способы приготовления различных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		3
	19. Ассортимент, рецептура. Виды подачи холодных блюд и закусок из мяса с использованием коптильного пистолета .		3
	20. Требования к посуде при реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		3
	21.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		3
	22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания , как инструмент в работе повара.		3
	Практические занятия.	58	3

	1. Составить технологическую карту приготовления холодных блюд закусок из кальмар.		3
	2.Составить технологическую карту приготовления холодных блюд из морского котейля .		
	3.Составить технологическую карту приготовления холодных блюд из щуки.		3
	4.Составить технологическую карту приготовления холодных блюд из осетра.		3
	5.Составить технологическую карту приготовления соленой сельди и скумбрии .		3
	6.Составить технологическую карту приготовления холодных блюд из трески.		3
	7.Составить технологическую карту приготовления фаршированной рыбы.		3
	8.Составить алгоритм дефростирования креветок (лангуст) , подготовка п\ф.		
	9.Требования к оформлению и подаче холодных блюд и закусок из нерыбного сырья.		
	10.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из нерыбных продуктов моря. Оценка качества.		3
	11.Рассчитать массу отходов при обработке чешуйчатой рыбы		3
	12.Рассчитать нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработки кальмара и креветок.		
	13.Составить ТТК с нормами отходов и потерь при холодной и тепловой обработке языка говяжьего .		
	14.Холодные закуски из мяса и мясных продуктов. Выбор и характеристика продуктов		3
	15.Составить калькуляционную карту холодных закусок из мяса (не менее 4-х наименований)		3
	16. Рассчитать массу нетто из заданного количества сырья .		3
	17.Составить технологическую карту приготовления холодных банкетных закусок из яиц		3
	18.Составить технологическую карту приготовления холодных банкетных закусок из мясной гастрономии.		3
	19.Составить ТТК приготовления ветчины на ПК без ветчинницы.		
	20.Составить ТТК приготовления Куринного рулета с различной начинкой для холодных закусок.		

	21.Составить технологическую карту приготовления холодных банкетных закусок из сыра		3
	22.Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из говяжьего языка.		3
	23.Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы		3
	24.Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из дичи.		3
	25.Разработка ассортимента холодных блюди закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и тд) для различных форм обслуживания.		3
	26.Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из копченой дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		3
	27. Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		3
	28.Составить технологическую карту приготовления холодных закусок из субпродутов. Варианты оформления. Требования к качеству		3
	29.Требование к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок.		3
	30.Деференцированный зачет	2	3
Учебная практика по ПМ 03 **Виды работ** 1Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании. порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в		36	

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. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Производственная практика: **Виды работ:** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 8. Расчёты с потребителями	216	
Всего	252	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Кулинария», лаборатории кулинарного цеха для проведения учебной практики (производственного обучения).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютеры, принтер, комплект учебно-методической документации, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска учебная, стенды, плакаты по теме, муляжи.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- конвекционная печь;
- гриль аппарат;
- слайсер;
- блендер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая будет проводиться на предприятиях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах и т.д.) согласно заключенному договору.

1.3. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Н.А. Анфимова Кулинария: учеб. пособие для проф. Образования/ — Издательский центр «Академия», 2007.— 352с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. — М.: «Экономика», 2009.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. — М.: «Цитадель-Трейд», 2005.

1.4. Общие требования к организации образовательного процесса.

Для успешной реализации профессиональной программы по данному модулю в образовательном учреждении имеется:

- необходимая учебно-методическая документация и учебно-методические пособия;
- библиотечный фонд, укомплектованный печатными изданиями основной и дополнительной литературы и, кроме того, периодическими изданиями по профилю обучения для освоения обучающимися теоретических знаний как по обязательной программе так и для самостоятельного обучения;
- для внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся предлагается разработанная преподавателем примерная тематика по данному модулю, позволяющая обучающимся расширить свои знания, используя библиотечную литературу и доступ к сети Интернет; (преподаватель выступает как консультант и помощник);
- материально-техническая база, обеспечивающая проведение теоретических занятий лабораторных работ и учебной практики (производственного обучения).

Для эффективного усвоения программы профессионального модуля и для освоения обучающимися профессиональных компетенций в образовательном учреждении предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика (производственное обучение) которая проводится в кулинарном цехе под руководством мастера с демонстрацией трудовых приемов и которая завершается выполнением проверочных работ;
- производственная практика, которая проводится на предприятиях общественного питания под руководством закрепленного за обучающимися наставником (работником предприятия). Мастер п/о образовательного учреждения курирует практику.

Для прохождения обучающимися данной практики образовательное учреждение заключает с предприятием договор. Завершается практика Государственной аттестацией, включающей защиту письменной и пробной квалификационной работы. Письменная квалификационная работа выполняется выпускником согласно «Положению о выполнении письменной квалификационной работы», разработанному образовательным учреждением, где указывается содержание работы и ее объем

1.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Кулинария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, мастера производственного обучения имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование и имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса при реализации профессионального модуля

Требования к условиям проведения занятий

Реализация профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента осуществляется:

после освоения 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, ПМ 01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинврных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация профессионального модуля осуществляется на 2курсе(ах), в 3,4 семестре(ах).

Требования к условиям организации учебной практики

При реализации профессионального модуля ПМ02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматривается проведение учебной и производственной практики.

Учебная практика проводится концентрированно на 2курсе (ах) в 3,4 семестре (ах).

Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание профессионального модуля

Цели, задачи программы и формы отчетности определяются техникумом и доводятся до обучающихся до начала практики.

Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Консультации с обучающимися проводятся согласно графика.

Форма проведения консультаций групповые, письменные, устные.

Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями Готовить и оформлять салаты Готовить и оформлять простые холодные закуски Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- правильность первичной обработки и нарезки продуктов; - правильность трудовых приемов; - знание технологий по приготовлению всех видов бутербродов, различных салатов, винегретов, холодных блюд и закусок; - оформление холодных блюд, закусок, бутербродов; - соответствие требованиям к качеству; - выполнение правил техники безопасности и санитарных требований.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю. Защита письменной и пробной квалификационной работы.

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 общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять активность во всех мероприятиях, связанных с профессией; - изучать новые технологии и применять их на практике; - развивать эстетический вкус в оформлении блюд.	Практические задания по оформлению блюд. Практические задания фигурной нарезки овощей по карвингу.
ОК 2. Организовать соответственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Внимательно слушать задание, данное руководителем; - правильно организовывать рабочее место для выполнения задания.	Практические задания по организации рабочего места для выполнения задания.
ОК 3. анализировать рабочую	Правильность подбора	Практические

ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	необходимой посуды и инвентаря; - умение работать на оборудовании; - умение вносить необходимые коррективы в расчете при взаимозаменяемости продуктов; - оценивать итоговый результат работы (соответствие требованиям к качеству по визуальным и органолептическим показателям).	задания по анализу рабочей ситуации при подготовке необходимой посуды, инвентаря; - практические задания по перерасчету взаимозаменяемости продуктов с использованием специальной таблицы Сборника рецептур; - практические задания по заполнению бракеражного журнала.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Задания по поиску необходимой информации в библиотеке, производственной лаборатории и т.д.
ОК 5 . Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа в сети Интернет.	Задание на приобретение новых технологических информаций во время прохождения практики.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работать в команде на кухне производственного предприятия; - работать на раздаче; - выполнение задания поставленного руководством.	Задания на приготовление блюд; - задание на обслуживание потребителей.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддержать его санитарное состояние.	Организация рабочего места; - проверка исправности и работы оборудования; - выполнение санитарных правил по содержанию производственных помещений.	Задание по организации рабочего места(ознакомление с меню, калькуляцией, набором продуктов); - задание по определению исправности оборудования; - задание по выполнению санитарных правил

		по содержанию производственных помещений во время прохождения практики.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных заданий (для юношей)	Выполнять Устав и нормативы молодого бойца; - выполнять задания по приготовлению пищи при службе в воинской части при экстремальных ситуациях.	Задание по знанию Устава и выполнению норматива молодого бойца; - задание по приготовлению пищи при службе в рядах Российской армии.