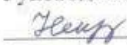



ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Некрасова Н.А.
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«30» июня 2023 г.

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

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

3 курс

Разработчик: преподаватель
Стряпкова Л.А.

Без, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля. ПМ. 03 Приготовление, и оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, и оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

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

Уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

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

Завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии «Повар, кондитер» общие компетенции, предусмотренные рабочей программой профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, и оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, кулинарных изделий, закусок.

Считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», профессиональный модуль ПМ. 03 Приготовление, и оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания профессионального модуля модуль ПМ. 03 Приготовление, и оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

1.1.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- Подготовки, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
--------------------------------	--

	<p>весоизмерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. - В выборе, оценки качества, безопасности продуктов. - Приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Ассортимент, рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. - Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. - Виды и формы обслуживания, правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента.

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код ОК, ПК	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 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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код ОК, ПК	Наименование общих 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.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК.**

2.1. Структура профессионального модуля

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		учебная, часов	производственная
		всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., консультации	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	32	22	10	-	-	-	-	-
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	152	74	44	6		24	-	-
Учебная практика	144						144	
Производственная	288							288
Всего	616	96	54	6		24	144	288

2.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	
1	2	3	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		32	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1.1.	Содержание	Уровень	8
Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции – холодных блюд, кулинарных изделий.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	2	
	Технологии приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	Технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	1	
	Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	1	
	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	Уровень	4
	Качество кулинарной продукции.	2	
	Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции	2	
Тема 1.3.	Содержание		6
Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок.	Контроль качества продовольственного сырья.	2	
	Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие №2 Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов	2	
			14

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация работы холодного цеха.	1	
	Техническое оснащение сложной холодной кулинарной продукции.	1	
	Практическое занятие №3 Безопасная эксплуатация аппарата для вакуумирования.	2	
	Организация хранения холодной кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие №4 Подборка оборудования, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	
	Безопасное пользование производственным инвентарем, оборудованием для сложных холодных блюд.	2	
	Практическое занятие №5 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок	2	
	Дифференцированный зачет	2	32
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 2.1. Организация производства	Содержание	Уровень освоения	6
	Типы и виды обслуживания в системе питания.	2	
	Производственный цикл цехов.	2	
	Практическое занятие №1 Подбор инвентаря и оборудования для холодных блюд и закусок.	2	
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	Содержание	Уровень освоения	38
	Технологическая характеристика сырья.	4	
	Правила подачи холодных блюд и закусок.	2	
	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации Салаты общие правила приготовления.	2 4	
	Гарниры и соусы для холодных блюда закусок.	4	

	Практическое занятие №2. Составление таблиц выхода одной, и десяти порции холодных блюд.	2	
	Практическое занятие №3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.	4	
	Практическое занятие №4 Приготовление салатов из вареных овощей.	4	
	Практическое занятие 5. Приготовление салатов из морепродуктов.	2	
	Практическое занятие 6. Приготовление салатов из птицы.	4	
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	4	
	Практическое занятие 8. Подбор соусов к холодным закускам.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить презентации по теме. «Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. «Приготовление салатов из вареных овощей». «Салат - коктейли». «Подбор соусов к холодным и горячим закускам из овощей, грибов и яиц.	8	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.	Содержание	Уровень освоения	18
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	4	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов.	2	
	Технологический процесс приготовления, бутербродов: открытых, закрытых.	4	
	Практическое занятие №9 Приготовления канапе.	4	
	Практическое занятие №10 Приготовление открытых, закрытых, горячих бутербродов, роллов.	4	
	Самостоятельная работа Подготовить презентации по темам: Приготовление, оформление, открытых, закрытых бутербродов. Приготовление роллов.	4	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации. Холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	Содержание		18
	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов.	4	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных.	4	
	Технология приготовления, холодных закусок из сыра и яиц.	4	
	Практическое занятие №11 Приготовление, холодной закуски из сыра.	2	
	Практическое занятие №12. Приготовление, холодных закусок из овощей.	2	
	Практическое занятие №13. Приготовление, холодных закусок из яиц.	2	
	Самостоятельная работа №4: Сделать презентации по темам Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, сыра и яиц.	8	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Уровень	38
	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья	6	
	Практическое занятие №14. Приготовление, холодных блюд из рыбы.	2	
	Практическое занятие №15. Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья.	2	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса птицы.	4	
	Приготовление холодных блюд из мяса.	6	
	Приготовление холодных блюд из мяса домашней птицы.	6	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса птицы.	4	
	Практическое занятие №16. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам: Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из домашней птицы. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса.	4	
Консультации	Организация технологического процесса холодного цеха.	2	
	Холодные блюда и закуски из рыбы	2	
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов		
	Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд.	2	

Экзамен		6	
Итого		148	

Учебная практика 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. 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 салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Производственная практика по ПМ. 03 Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
2. 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 санитарногигиеническими требованиями
3. 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.
4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
5. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

б. 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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Поварское дело» №2, №4,. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и организации рабочего места и Учебного кулинарного цеха

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты).

Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:

- моечные ванны;
- плиты электрические;
- мясорубка;
- блендер;
- шкаф холодильный;
- микроволновая печь;
- пароконвектомат;
- планетарный миксер;
- мускат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- тряпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

В Учебном кабинете оборудованы зоны инструктажа.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная

машина, блендер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка, веселка, венчик, ложки, шумовка, гастроемкости, кастрюли, сотейники; сковороды; сито конусообразное, и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

8 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-81143892-1.

9Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

10.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А.

11.Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 9785-8114-6366-4.

13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

3.2.1. Печатные издания

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы.

1. <https://e.lanbook.com/book/148178>
2. <https://e.lanbook.com/book/148044>
3. <https://e.lanbook.com/book/148212>
4. <https://e.lanbook.com/book/147396>
5. <https://e.lanbook.com/book/147240>
6. <https://e.lanbook.com/book/>
7. <https://e.lanbook.com/book/148029>
8. <https://e.lanbook.com/book/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none">– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,	Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p>	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции. Владеть техниками,</p>	

	приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	
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.	
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	– понимание значимости своей профессии.	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
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. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ урока	Темы урока	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теретические	лабораторн. и практические занятия
1	2	3	4	5	6
	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	32			
1-2	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	2		2	
3-4	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2		2	
5	Технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	1		1	
6	Технология Cook&8eage – приготовление пищи на охлаждаемых поверхностях.	1		1	
7-8	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.	2			2

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок					
9-10	Качество кулинарной продукции.	2		2	
11-12	Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции	2		2	
Тема 1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок.					
13-14	Контроль качества продовольственного сырья.	2		2	
15-16	Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.	2		2	
17-18	Практическое занятие №2 Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов.	2			2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.					
19	Организация работы холодного цеха.	1		1	
20	Техническое оснащение сложной холодной кулинарной продукции.	1		1	
21-22	Практическое занятие №3 Безопасная эксплуатация аппарата для вакуумирования.	2			2
23-24	Организация хранения холодной кулинарной продукции.	2		2	
25-26	Практическое занятие №4 Подборка оборудования, для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2			2
27-28	Безопасное пользование производственным инвентарем, оборудованием для сложных холодных блюд.	2		2	
29-30	Практическое занятие №5 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок.	2			2
31-32	Дифференцированный зачет	2			2
	ИТОГО:	32			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.					
Тема 2.1. Организация производства					
1-2	Типы и виды обслуживания в системе питания.	2		2	
3-4	Производственный цикл цехов.	2		2	

5-6	Практическое занятие №1 Подбор инвентаря и оборудования для холодных блюд и закусок.	2			2
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок					
7-8,9-10	Технологическая характеристика сырья.	4		4	
11-12	Правила подачи горячих, холодных закусок.	2		2	
13-14,15-16	Салаты общие правила приготовления	4		4	
17-18,19-20	Гарниры и соусы для холодных блюда закусок.	4		4	2
21-22	Иновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации.	2		2	
23-24	Практическое занятие №2. Составление таблиц выхода порции холодных блюд	2			
25-26,27-28	Практическое занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей салатов из вареных овощей.	4			4
29-30 31-32	Практическое занятие №4. Приготовление салатов из вареных овощей.	4			4
33-34	Практическое занятие №5. Приготовление салатов из морепродуктов	2			2
35-36,3-38	Практическое занятие №6. Приготовление, салатов из птицы.	4			4
39-40, 41-42	Практическое занятие №7 Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	4			4
43-44	Практическое занятие №8. Подбор соусов к холодным закускам.	2			2
	Самостоятельная работа 1. Подготовка компьютерных презентаций по теме. «Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. «Приготовление салатов из вареных овощей». «Салат - коктейли». «Подбор соусов к холодным и горячим закускам из овощей, грибов и яиц.		8		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации Бутербродов разнообразного ассортимента.					
45-46, 47-48	Классификация, ассортимент бутербродов.	4		4	
49-50	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов.	2		2	

51-52,53-54	Технологический процесс приготовления, бутербродов: открытых, закрытых.	4		4	
55-56,57-58	Практическое занятие №9 Приготовление канапе.	4			4
59-60,61-62	Практическое занятие №10 Приготовление открытых, закрытых, горячих бутербродов, роллов.	4			4
	Самостоятельная работа Подготовить компьютерные презентации по темам: Приготовление, оформление, открытых, закрытых бутербродов. Приготовление роллов.		4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента.					
63-64,65-66	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов.	4		4	
67-68,69-70	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных.	4		4	
71-72, 73-74	Технология приготовления, холодных закусок из сыра и яиц.	4		4	
75-76	Практическое занятие №11 Приготовление, холодной закуски из сыра.	2			2
77-78	Практическое занятие №12. Приготовление, холодных закусок из овощей.	2			2
79-80	Практическое занятие №13. Приготовление, холодных закусок из яиц.	2			2
	Самостоятельная работа №4: Сделать презентации по темам Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, сыра и яиц.		8		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.					
81-82, 83-84,85-86	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6		6	
87-88, 89-90, 91-92	Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья	6		6	
93-94	Практическое занятие №14. Приготовление, холодных блюд из рыбы.	2			2
95-96	Практическое занятие №15. Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья.	2			2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Разнообразного ассортимента.					

97-98,99-100	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса птицы.	4		4	
101-102, 103-104,105-106	Приготовление холодных блюд из мяса.	6		6	
107-108, 109-110,111-112	Приготовление холодных блюд из мяса птицы.	6		6	
113-114,115-116	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса птицы.	4		4	
117-118	Практическое занятие №16. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	2			2
	Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам: Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса.		4		
	Консультации				
	Организация технологического процесса холодного цеха.	2			
	Холодные блюда и закуски из рыбы	2			
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд.	2			
	Экзамен	6			
	ИТОГО:	154	24	74	44

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<p>Раздел 1. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
<p>Иметь практический опыт: Организация приготовления, оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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</p>	<p>Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие №2 Организация рабочего места по приготовлению салатов, бутербродов.</p> <p>Практическое занятие №3 Безопасная эксплуатация аппарата для вакуумирования.</p> <p>Практическое занятие №4 Подборка оборудования, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.</p> <p>Практическое занятие №5 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок.</p>

<p>салатов, канапе, холодных блюд и закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
<p>Иметь практический опыт: Организация приготовления, оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Темы практических занятий:</p> <p>Практическое занятие № 1. Подбор инвентаря и оборудования для холодных блюд и закусок.</p> <p>Практическое занятие №2 Составление таблиц выхода порции холодных блюд.</p> <p>Практическое занятие №3 Приготовление салатов из сырых овощей.</p> <p>Практическое занятия №4. Приготовление салатов из вареных овощей.</p> <p>Практическое занятие №5 Приготовление салатов из морепродуктов.</p> <p>Практическое занятие №6 Приготовление, салатов из птицы.</p>

<p>готовности и качества холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Практическое занятие №7 Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.</p> <p>Практическое занятие №8. Подбор соусов к холодным закускам.</p> <p>Практическое занятие №9 Приготовление канапе.</p> <p>Практическое занятие №10 Приготовление открытых, закрытых, горячих бутербродов, роллов.</p>
<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Практическое занятие №11 Приготовление, холодной закуски из сыра.</p> <p>Практическое занятие №12. Приготовление, холодных закусок из овощей.</p> <p>Практическое занятие №13. Приготовление, холодных закусок из яиц.</p> <p>Практическое занятие №14. Приготовление, холодных блюд из рыбы.</p> <p>Практическое занятие №15. Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Практическое занятие №16. Приготовление, оформление и Отпуск блюд из мяса.</p>

--	--

--	--

--	--

