

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля **ПМ. 06 Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок**


19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер; примерной программы профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Председатель методической комиссии

З. А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

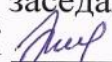
Заместитель директора по УПР

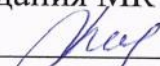
Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021г.
Председатель МК  О.С. Хижинкина

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022/2023 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.
Председатель МК  О.С. Хижинкина

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» __ 20__ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;
 виды необходимого технологического оборудования и
 производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –161 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;
 самостоятельной работы обучающихся – 16 часов;
 учебной и производственной практики –113 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов [‡]	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1	Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических закусок порциями	16	11	2	-	5	-		
ПК 6.2	Раздел 2. Приготовление и оформление салатов.	18	12	2		6			
ПК 6.3.-6.4	Раздел 3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	13	8	2		5			
	Учебная практика	78						78	
	Производственная практика	35							35
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1	1						
	Всего часов:	161	32	6		16		78	35

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		48
Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		11
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Пищевая ценность. Классификация холодных блюд и закусок. Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Выбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуске холодных блюд и закусок.</p> <p>Бутерброды. Классификация. Подготовка продуктов для приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов. Приемы и правила нарезания хлеба и гастрономических продуктов. Приготовление и оформление открытых бутербродов с сыром, с рыбными, мясными гастрономическими продуктами, с сельдью, с паштетом и яйцом. Приготовление и оформление закрытых бутербродов с сыром, с мясными кулинарными изделиями. Приготовление и оформление бутербродов канапе с килькой и яйцом, с сыром и окороком. Приготовление и оформление гастрономических продуктов порциями: сыра,</p>	9

	сливочного масла, рыбной и мясной гастрономии. Требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи.	
	Лабораторные работы	2
	1. Приготовление и оформление закрытых бутербродов с колбасой и сыром	1
	2. Приготовление и оформление закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями	1
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию «Виды бутербродов». Подготовить реферат «Новые виды бутербродных изделий: рулеты, торты».	
Раздел 2. Приготовление и оформление салатов		12
Тема 2.1. Приготовление и оформление салатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Салаты. Классификация. Значение салатов в питании. Ассортимент салатов. Организация работы повара холодного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Салаты из свежих овощей. Характеристика. Правила подбора заправок и соусов для приготовления. Технологический процесс приготовления салатов из свежих овощей. Технология приготовления и оформления салатов из белокочанной капусты, из свежих огурцов, из свежих помидоров и огурцов, из редиса, из зеленого лука, из сырых овощей, витаминного, «Весна», «Летнего» и т.д. Требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи салатов.</p> <p>Салаты из вареных овощей. Правила подбора заправок и соусов для приготовления. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления и оформления салата картофельного с сельдью, картофельного с грибами, из свеклы с сыром и чесноком, рыбного, мясного, столичного. Требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи салатов. Винегреты. Характеристика. Ассортимент. Виды заправок для различных винегретов. Технология приготовления и оформления винегрета овощного, с сельдью, с грибами, рыбного, мясного. Требования к качеству. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи. Сроки и условия</p>	10

	реализации.	
	Лабораторные работы	2
	3. «Приготовление и оформление салатов из вареных овощей»	
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить реферат на тему «Способы оформления и подачи салатов, салатов - коктейлей». Составить технологическую схему приготовления винегрета овощной. Подготовить презентацию «Салаты из свежих овощей».	6
Раздел 3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		8
Тема 3. 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала Холодные блюда и закуски из рыбы. Пищевая ценность, ассортимент. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении холодных блюд. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы: сельди с гарниром, картофелем и маслом, с луком, рубленной, рубленной с гарниром, жареной рыбы под маринадом, рыбы под майонезом. Требования к качеству. Сервировка и варианты оформления холодных блюд и закусок из рыбы. Температура подачи. Сроки и условия реализации. Холодные блюда и закуски из мяса, мясных продуктов, птицы. Пищевая ценность, ассортимент. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы: студня из говядины, из говядины и свинины, мясо отварного с гарниром, паштета из печени, птицы отварной с гарниром. Требования к качеству. Сервировка и варианты оформления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы. Температура подачи. Сроки и условия реализации. Холодные блюда и закуски из овощей. Пищевая ценность, ассортимент. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей: помидоров, фаршированных салатом, перца, кабачков, баклажанов, фаршированных овощами. Приготовление икры кабачковой, баклажанной, свекольной, грибной. Требования к качеству. Сервировка и варианты	6

	оформления холодных блюд и закусок из овощей. Температура подачи. Сроки и условия реализации. Холодные блюда и закуски из яиц. Пищевая ценность, ассортимент. Технология приготовления холодных блюд и закусок; яйца под майонезом с гарниром, рубленые с маслом и луком, фаршированные сельдью и луком. Требования к качеству. Сервировка и варианты оформления холодных блюд и закусок из яиц. Температура подачи. Сроки и условия реализации.	
	Лабораторные работы	2
	4. Приготовление и оформление холодных блюд из яиц (яйцо фаршированное)	1
	5. Приготовление и оформление холодных блюд из яиц (яйцо фаршированное сельдью и луком)	1
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Написать реферат «Техника подготовки сырной и фруктовой тарелок». Составить калькуляционную карту на холодные блюда: икра грибная, яйца, фаршированные. Подготовить презентацию «Холодные блюда и закуски из сельди».	5
	Дифференцированный зачет	1
Учебная практика.		78
	Виды работ: Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; Приготовление и оформление бутербродов открытых: с сыром, с рыбными и мясными гастрономическими продуктами, с сельдью, с паштетом и яйцом; Приготовление и оформление бутербродов закрытых: с сыром, с мясными кулинарными изделиями; Приготовление и оформление бутербродов канапе с килькой и яйцом, с сыром и окороком; Приготовление и оформление гастрономических продуктов порциями: сыра, рыбы холодного горячего копчения, колбасы, рыбных консервов; Приготовление и оформление салатов из свежих овощей: салата из белокочанной капусты, из свежих огурцов, из свежих помидоров и огурцов, из редиса, из зеленого лука, из сырых овощей, витаминного, салата «Весна», салата «Летнего»; Приготовление и оформление салатов из вареных овощей: картофельного с сельдью, картофельного с грибами, из свеклы с сыром и чесноком, рыбного, мясного, столичного;	

<p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы: сельди с гарниром, картофелем и маслом, с луком, рубленой, рубленой с гарниром, жареной рыбы под маринадом;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы: студня из говядины, из говядины и свинины, паштета из печени, птицы отварной с гарниром;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей: помидоров, фаршированных салатом, перца, кабачков, баклажанов, фаршированных овощами. Икры кабачковой, баклажанной, свекольной;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: яйца под майонезом с гарниром, яйца, рубленные с маслом и луком, яйца, фаршированные сельдью и луком.</p>	
Производственная практика	35
<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>Подбор и проверка качества сырья для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с соблюдением санитарного и временного режимов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок с соблюдением техники безопасности;</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических товаров порциями;</p> <p>Приготовление и оформление салатов из свежих овощей;</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей;</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из яиц;</p> <p>Оценка качества приготовленных холодных блюд и закусок;</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>Соблюдение правил хранения блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевой продукции.</p>	
Тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено)	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	
Всего часов: 161/48/113	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. [http://otipb,ucoz.ru](http://otipb.ucoz.ru)
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</p> <p>требования к качеству холодных блюд и закусок;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>температуру подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>-выбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), и оформлении салатов;</p> <p>-приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы, бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), оформлении салатов</p>	<p>- тестирование;</p> <p>- оценка выполнения практических работ;</p> <p>- оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>
<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и</p>	<p>-определение требованиям к качеству готовых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-демонстрация способов сервировки холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов.</p>	<p>- тестирование;</p> <p>- оценка выполнения практических работ;</p> <p>- оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>

закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима		
---	--	--