

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза

от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ. 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Одобрено
на заседании цикловой комиссии
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело, утвержденного
приказом Минобразования РФ от
9 декабря 2016 г. N 1565,
примерной основной образовательной
программы по специальности

Зам. директора по УМР
И.В. Ерохина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 3 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 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 и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 3.1.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>

Умения:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 3.2.	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
---------	--

	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 3.3.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых салатов;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи салатов;

организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;

рассчитывать стоимость салатов;

вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;

	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 3.4.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для</p>
--	---

	<p>канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 3.5.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с</p>

особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного

	<p>производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 3.6.	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;

рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ПК 3.7.	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

	<p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать</p>

	<p>получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

ОК 11	<p>Умения: использовать знания по финансовой грамотности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
-------	---

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 324 часа

Из них на освоение МДК: 126 часов

самостоятельная работа: 10 часов

практики, в том числе учебная: 36 часов

производственная: 144 часа

Промежуточная аттестация: 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего час.	в т.ч. практ. и лаб. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 4,10	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	40	36	12 (пр.з)	-	4			
Итого по МДК. 03.01.		40	36	12	-	4			
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
ПК 3.2. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	16	4 (пр.з.)	-	2		-	-
ПК 3.3. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	16	10 (4 ч -лаб. р, 6 ч. – пр.з.)	-	2		-	
ПК 3.4. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	16	10 (4 лаб. раб: 6 ч. – пр.з.)	-	2			

ПК 3.5. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	18	12 (6 лаб. раб: 6 ч. – пр.з.)		-			
ПК 3.6. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Раздел 5.Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	24	24	12 (6 лаб. раб: 6 ч. – пр.з.)		-			
Итого по МДК 03.02.		96	90	48 (20 лаб. раб: 28 ч. – пр.з.)	-	6			
Комплексный дифференцированный зачет по МДК. 03.01 и МДК. 03.02.		2	2				-		
ПК 3.1. – 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11 ЛР 5,8,11	Учебная практика (УП. 03)	36						36	
ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 3.1. – 3.7. ЛР 5,8,11	Производственная практика (ПП. 03)	144							144
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 03 2)дифференцированный зачёт по ПП. 03									
3) экзамен по ПМ. 03.		6	6						
ВСЕГО		324	134	60 (20 лаб. раб: 40 ч. – пр.з.)		10	-	36	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		40	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		36	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание: 1 Введение. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2 Организация работы холодного цеха. Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила ухода за оборудованием. Требования охраны труда, пожарной безопасности. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	2
	3 Технологическое оборудование холодного цеха. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2

	4	Обзор современного технологического оборудования холодного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	2
	5	Подготовка сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетаемость основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; Взвешивание, измерение продукты, входящие в состав блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Использование региональных продуктов для приготовления блюд сложного ассортимента	2	2
	6	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	2
Тема 1.3. Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции.	7	Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канале, легких и сложных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд	2	2
	8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Правила производственной санитарии в организации питания.	2	2
	9	Подготовка к отпуску готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2

10	Организация отпуска холодных блюд. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2
11	Нормативно-техническая документация. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Сборник рецептур, технологические карты. Методика выполнения расчетов.	2	2
12	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	2
13	Практическое занятие. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила их безопасного использования. Составление схемы организации рабочего места, заполнение таблицы.	2	3
14	Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	3
15	Практическое занятие. Нормативно-техническая документация. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа со сборником рецептур, технологическими картами, выполнение расчётов.	2	3
16	Практическое занятие. Нормативно-техническая документация. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа со сборником рецептур, технологическими картами, выполнение расчётов.	2	3
17	Практическое занятие. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных блюд.	2	3

18	Практическое занятие. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с МДК. 03.02.			
Итого по МДК. 03.01. - 40 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 12 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;			
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		98	
Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18	
Тема 1.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание:		
	1 Общие сведения о соусах. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты	2	2

	<p>подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
2	<p>Холодные соусы на основе растительного масла.</p> <p>Понятие. Ассортимент холодных соусов и заправок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов и заправок. Требования к качеству готовых холодных соусов, заправок и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных соусов и заправок.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных соусов и заправок. Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов, заправок и варианты их использования. Правила соусной композиции соусов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных соусов и заправок.</p>	2	2
3	<p>Холодные соусы. Холодные соусы на основе уксуса.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.</p>	2	2
4	<p>Холодные соусы на основе кисломолочных продуктов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.</p>	2	2
5	<p>Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона. Масляные смеси.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы</p>	2	2

		приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.		
	6	Сложные сливочные соусы. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули) Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
	7	Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных соусов и заправок Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
	8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных холодных соусов. Разработка технологии приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных соусов. Оформление документации на разработанные соусы: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, новых производственных технологий. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Составление алгоритма обработки сырья. Решение задач на взаимозаменяемости продуктов. Расчёт энергетической ценности сырья.	2	3
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			18	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента		Содержание:	2	2
	1	Салаты сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки		

	<p>хранения холодных блюд сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.</p> <p>Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		
2	<p>Несмешанные салаты. Салаты-коктейли.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения</p>	2	2
3	<p>Теплые салаты.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных требования к качеству, пищевая ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения</p>	2	2
4	<p>Практическое занятие. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке.</p>	2	3
5-6	<p>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление сложных салатов, соусов, заправок.</p> <p>Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов и салатов в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных соусов и салатов; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдение санитарно-гигиенических</p>	4	3

	требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных соусов и салатов перед отпуском, порционирование сервировка и оформление салатов. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов и салатов		
7	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных салатов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных салатов. Оформление документации на разработанные салаты: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Разработка технологии приготовления сложных холодных салатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных салатов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных салатов. Оформление документации на разработанные салаты: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления соусов, оформления и подачи салатов Составление алгоритмов приготовления салатов Выполнение эскизов способов декорирования тарелок и оформления блюд соусами.		2	3
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		18	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание:	2	2
1	Общие сведения о канапе и холодных закусках сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи		

	холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
2	Канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, требования к качеству, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
3	Фуршетные закуски. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для фуршетных закусок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, методы приготовления фуршетных закусок, требования к качеству, температура подачи фуршетных закусок, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения.	2	2
4	Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества холодных блюд и закусок.	2	3
5-6	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных закусок сложного ассортимента; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор	4	3

	оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, порционирование сервировка и оформление. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи.		
7	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных закусок сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные закуски сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных закусок сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные закуски сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок Составление алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок Выполнение эскизов способов оформления блюд	2	3
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание:	2	2
1	Холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного		

	<p>сырья сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		
2	<p>Рыба заливная целиком и порционными кусками, заливные крабы, креветки, гребешки.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных рыбных блюд. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.</p>	2	2
3	<p>Рыба фаршированная заливная целиком и порционными кусками, рулетики из рыбы.</p> <p>Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных рыбных блюд. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	2	2
4	<p>Практическое занятие. Расчёты по формулам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.</p>	2	3
5-7	<p>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав</p>	6	3

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, порционирование сервировка и оформление. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи.		
8	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
9	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Разработка технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: технико-технологической карты, калькуляционной карты.	2	3
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		24	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд			
Содержание:		2	2
1	Холодные блюда и закуски из мяса сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса,		

**из мяса, домашней птицы,
дичи сложного ассортимента**

	<p>сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
2	<p>Холодные блюда и закуски из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса,</p>	2	2

	домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
3	Баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, рулетки из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.	2	2
4	Поросенок фаршированный заливной. Поросенок, запеченный с гарниром. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.	2	2
5	Галантин из птицы. Курица, индейка, утка, фаршированная целиком. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из птицы их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из птицы.	2	2
6	Рулетки из птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из птицы их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из птицы.	2	2
7	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок. Заполнение требования в кладовую	2	3
8-10	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор,	6	3

	подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок		
11	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента Разработка технологии приготовления холодных из мяса сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из мяса сложного ассортимента: технико-технологической карты..	2	3
12	Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента Разработка технологии приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Оформление документации на разработанные холодные блюда из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: технико-технологической карты.	2	3
Комплексный дифференцированный зачет		2	
Итого по МДК. 03.02. - 98 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 90 часов (из них теоретическое обучение – 42 ч., практических занятий – 28 ч., лаб работ – 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов промежуточная аттестация – 2 часа			
Учебная практика. Виды работ и трудовые действия: - разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; - организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,		36	3

<p>закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ; - порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p>Производственная практика Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов. <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>	144	3
<p>Промежуточная аттестация по ПМ. 03. экзамен</p>	6 ч.	
<p>всего 324 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> занятия во взаимодействии с преподавателем – 126 часов (в том числе лабораторных работ – 20 ч. и практических занятий – 40 ч); самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной практики – 36 часов производственной практики – 144 часа промежуточная аттестация – 8ч. 		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковороды - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей стали – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7

шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания.

Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.: ил.

Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

3.2.2. Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

12. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.3.Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных, практических и лабораторных занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 03.01							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 03.02							
Раздел 1.							
Тема 1.1.	1,2	ПК 3.2. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ПК 3.3. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических, лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ПК 3.4. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

					работы. Задание для ВСР		
Раздел 4. Тема 4.1.	1,2	ПК 3.5. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
Раздел 5 Тема 5.1.	1,2	ПК 3.6. ПК 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
МДК. 03.01. МДК. 03.02.	1,2	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 3.1. – 3.7.	Промежу точный	Комплексный дифференцирован ный зачет	Задания для комплексного дифференцирован ного зачета	Учебный журнал ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП. 03	1,2,3	ПК 3.1. – 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестацио нный лист. Отчет. Характерис тика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 3.1. – 3.7.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточ ной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 03	1,2,3	ПК 3.1. – 3.7. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ОК, ПК

	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 3.1. – 3.7.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ. 03.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 3.1. – 3.7.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты освоения программы

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: тестирование, оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
ПК 3.2	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный</p>

	<p>на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
ПК 3.3.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль. Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
ПК 3.4.	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Текущий контроль:</p>

	<p>к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Промежуточный контроль: комплексный дифференцированный зачет по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
<p>ПК 3.5.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Тестирование</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ,</p> <p>Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Промежуточный контроль: комплексный дифференцированный зачет по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.,</p>
<p>ПК 3.6.</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Текущий контроль. Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Промежуточный контроль: комплексный дифференцированный зачет по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>

	<p>сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПК 3.7.	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль. Тестирование Оценка выполнения лабораторных работ, Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Промежуточный контроль: комплексный дифференцированный зачет по МДК, зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП. Экзамен по ПМ.</p>
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и</p>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	

	- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
ОК.03	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- 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 интересные профессиональные темы	
ОК 11	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>

	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
ЛР 5	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>
ЛР 8	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p>
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p> <p>Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф</p>
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Холодные соусы и заправки

1. Соус майонез его производные.
2. Соус на основе кисломолочных продуктов.
3. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули).
4. Сложные сливочные соусы.
5. Столовая горчица и соус из столовой горчицы.
6. Соус-винегрет.
7. Соус тартар.
8. Соус ремуляд.
9. Соусы промышленного производства (табаско, терияки, соевый соус).
10. Масляные смеси: масло зеленое, раковое (крабовое), анчоусное, селёдочное, сырное, грибное, креветочное, чесночное.
11. Пасты: желтковая, сырная.

Салаты сложного ассортимента

12. Теплые салаты
13. Салаты коктейли
14. Несмешанные салаты

Канapé, холодные закуски сложного ассортимента

13. Канapé с использованием хлеба, изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста.
14. Тапас.
15. Легкие закуски на шпажках.
16. Фингер-фуд.
17. Фуршетные закуски.
18. Мини запеканки.
19. Семга малосольная.
20. Огурцы малосольные.
21. Острые соленья из различных овощей.
22. Консервированные фрукты.
23. Консервированные ягоды.
24. Маринованные шампиньоны.
25. Несладкий мильфей
26. Роллы.

Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья

27. Рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
28. Карпаччо из рыбы.
29. Тартар из рыбы
30. Мусс из семги.
31. Мусс из крабов.
32. Рыба отварная, отварная целиком (крупная рыба).
33. Рыба заливная целиком (крупная рыба).
34. Рыба, фаршированная заливная.
35. Рулетки из рыбы
36. Заливные крабы

Холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

37. Маринованная гусиная печень.
38. Мясные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
38. Карпаччо из мяса.
39. Тартар из мяса
40. Террин из гусиной печени.
41. Паштет из говяжьей печени.
42. Паштет из кур.
43. Паштет из утиной печени.
44. Паштет в тесте.
45. Поросенок, фаршированный заливной.
46. Поросенок запеченный.
47. Баранья нога, шпигованная запеченная.
48. Свиная корейка на ребрышках.
49. Галантин.
50. Курица, фаршированная.
51. Индейка, фаршированная целиком.
52. Утка целиком.