

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
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»  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, Капшук-Габова Е.Р., Черняк Е. А. - преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

Рабочая программа 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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Старший методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ 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»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	4
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. 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»	7
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
3.1. Тематический план 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»	40
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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»	42
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	53
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	53
4.2. Информационное обеспечение обучения	56
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	58
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	59
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	60

## **1. ПАСПОРТ 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. Область применения программы**

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы» Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «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», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности (ВД):

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

#### **1.3. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 3</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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

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

ЛР – 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры
ЛР – 14	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**1.5. Количество часов, отведенное на освоение 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»**

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 322 часа, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен: всего – 316 час, включая:

- МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- учебная и производственная практика – 144 часов
- демонстрационный экзамен – 12 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 316 часов, самостоятельная работа обучающегося – 6 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. ПМ03 «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»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

<b>Практический опыт в</b>	- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов 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.
<b>Знать</b>	- 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 рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
<b>Уметь</b>	- 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 соответствии с инструкциями и регламентами; 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.
--	--

## 2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК 03.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
<b>Раздел 1, 2</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
ПК 3.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. .	- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- Оценить наличие ресурсов; - Составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,
	- Распределение заданий и проведение	- Распределить задания между подчиненными в	



Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	инструктажа на рабочем месте повара	<p>соответствии с их квалификацией;</p> <p>- Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями;</p> <p>- Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>
	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями	<p>- Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- Обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		- Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	- Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	- Осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - Контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - Контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	- Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - Определение этапов решения задачи; - Определение потребности в информации; - Осуществление эффективного поиска; - Выделение всех возможных источников	- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - Составить план действия, определить необходимые ресурсы; - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - Реализовать составленный план;	- 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; - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах; - Структура плана для решения задач;

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- Оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>- Предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять задачи поиска информации;</li> <li>- Определять необходимые источники информации;</li> <li>- Планировать процесс поиска;</li> <li>- Структурировать получаемую информацию;</li> <li>- Выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- Оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- Оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- Приемы структурирования информации;</li> <li>- Формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование актуальной нормативно-правовой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять актуальность нормативно-правовой документации в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание актуальной нормативно-</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	документацию по специальности(специальности); - Применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности; - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	правовой документации; - Современная научная и профессиональная терминология; - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - Планирование профессиональной деятельности	- Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- Психология коллектива; - Психология личности; - Основы проектной деятельности
	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - Проявление толерантности в рабочем коллективе	- Излагать свои мысли на государственном языке; - Оформлять документ	- Особенности социального и культурного контекста; - Правила оформления документов
	- Понимать значимость своей профессии (специальности); - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- Описывать значимость своей профессии; - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	- Сущность гражданско-патриотической позиции; - Общечеловеческие ценности; - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении	- Соблюдать нормы экологической безопасности; - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональной деятельности; - Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	деятельности по специальности(специальности)	- Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - Пути обеспечения ресурсосбережения
	- Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - Основы здорового образа жизни; - Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - Средства профилактики перенапряжения
	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - Использовать современное программное обеспечение	- Современные средства и устройства информатизации; - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - Ведение общения на профессиональные темы	- 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	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - Лексический минимум, относящийся к описанию

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		своей профессиональной деятельности; - Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - Особенности происхождения правила чтения текстов профессиональной направленности
	-Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -составлять бизнес план; -презентовать бизнес-идею; - Определение источников финансирования; -Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	-Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -Оформлять бизнес-план; -Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	-Основы предпринимательской деятельности; -Основы финансовой грамотности; -Правила разработки бизнес-планов; -Порядок выстраивания презентации; -Кредитные банковские продукты
<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
<b>Раздел 1</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
.		<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>	<p>холодных соусов и заправок;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости и сырья и продуктов</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- использовать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить соус майонез и его производные;</li> <li>- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> </ul>



Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования;</li> <li>- организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</li> <li>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции(WS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- требования к хранению отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> </ul>
	- организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать соусы с применением мерного инвентаря соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов;</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании, выдерживать температуру подачи;</li> <li>- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>- творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол;</li> <li>- способы оформления тарелки соусами;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- правила хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действий;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>в том числе неочевидных;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>-оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>-предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</li> </ul>	
	-приготовление салатов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>-прослаивать компоненты салата;</li> <li>-смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>-заправлять салаты заправками;</li> <li>-доводить салаты до вкуса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>—ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, -ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами,</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента</p>	<p>входящими в салат; -нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</p>
	<p>- хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных</p>	<p>- контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>- правила хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения салатов сложного</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			ассортимента; - правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать и вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент салатов сложного ассортимента на день принятия платежей, в том числе авторских, региональных; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	- контролировать процесс подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - виды, характеристики а региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
	- приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- подбирать способы бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов;</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с</li> </ul>



Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>рыбные продукты, сыр;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> </ul>	<p>учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	- хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента	- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед	- техника порционирования, варианты оформления канапе,

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодные закуски сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи канапе, холодные закуски сложного ассортимента;</li> <li>- хранить канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования, упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать и вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>контрольно-кассовых машин;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	<p>числе авторских и региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости и сырья и продуктов</li> </ul>
	- приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа;</li> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд из рыбы,</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	<p>нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа</li> </ul>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать и вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>безналичной форме оплаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
	- приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;</li> <li>- заливать поросенка в целом виде;</li> <li>- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;</li> <li>- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;</li> <li>- отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;</li> <li>- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> </ul>	<p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при</p>



Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	- хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			дичи, правила заполнения этикеток
	<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздач</p>	<p>- рассчитывать и вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>- принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>- составлять отчет по платежам;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>- технического оснащения, квалификации поваров</p>	<p>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов;</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</p> <p>- новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
	<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</p>	<p>- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда;</p> <p>- подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</p> <p>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления</p>	<p>- новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;</p> <p>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</p> <p>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</p> <p>- изменять рецептуры холодных блюд,</p>	<p>- особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- теория совместимости продуктов, теория кулинарного декора;</p> <p>- способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;</p> <p>- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;</p> <p>- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</p> <p>- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;</p> <p>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</p> <p>- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</p> <p>- принципы создания образа блюда;</p> <p>- примеры разработки рецептов</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания	<p>порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</li> <li>- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;</li> <li>- современная ресторанная посуда, назначение;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>
	- ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработка документации на	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюда, изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования блюда;</li> </ul>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски	<p>изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>- производить расчеты в программе Excel;</li> <li>- составлять понятные привлекательные описания блюд;</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на цену блюд;</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания;</li> <li>- методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета ассортимента, выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептов блюд;</li> <li>- правила проведения расчетов в программе Excel</li> </ul>
	- презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации блюда;</li> <li>- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</li> <li>- Правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	- совершенствование	- анализировать спрос на новые блюда и	- тенденции ресторанной моды в

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выхода, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Тематический план 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»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК 03.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	<b>46</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	-	<b>2</b>	-	-	-
ПК 3.1. – 3.7. ОК 1 - 11	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. (Технология приготовления пищи)	<b>28</b>	<b>26</b>	4	-	2	-	-	-
	<b>Раздел 2</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. (Организация производства)	<b>18</b>	<b>18</b>	6		-		-	-

<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>120</b>	<b>116</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>4</b>			
ПК 3.1. – 3.7. ОК 1 - 11	<b>Раздел 1</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>120</b>	<b>116</b>	48		4			
ПК 3.1. – 3.7. ОК 1 - 11	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
	<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>12</b>							
<b>Всего:</b>		<b>322</b>	<b>166</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашне е задание	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	4
МДК 03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				42	
Раздел 1Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. (Технология приготовления пищи)				24	
Тема 1.1. Общая характеристика закусочных бутербродов	Содержание учебного материала			2	
	1	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Классификация закусочных бутербродов. Последовательность изготовления закусочных бутербродов: подготовка хлебной основы, подбор и подготовка основных продуктов, подготовка элементов оформления	О-1 стр 63-66	1	1
	2			1	
Тема 1.2. Технология приготовления закусочных бутербродов на хлебной основе	Содержание учебного материала			2	
	3	Ассортимент, приготовление канапе из рыбной гастрономии. Приготовление канапе из мясной гастрономии.Требования к качеству, оформлению, отпуску	О-1 стр 66-70	1	1
	4			1	
Тема 1.3. Технология приготовления корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями	Содержание учебного материала			2	
	5	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Приготовление корзиночек из пресного сдобного теста. Приготовление волованов. Подготовка продуктов и кулинарных изделий для заполнения корзиночек и волованов. Оформление и отпуск волованов и корзиночек	О-1 стр 70-74	1	1
	6			1	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала			2	

Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов	7	Технология приготовления бутербродных тортов: на основе хлеба; на основе выпеченного теста. Оформление и требования к качеству бутербродных тортов. Технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 74-77	1	1
	8			1	
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов	9	Приготовление закусок из фаршированных овощей. Приготовление закусок из грибов. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 81-82, 95-101	1	1
	10			1	
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления рыбных салатов для банкета	11	Характеристика сырья и продуктов, используемых для салатов. Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 92-94	1	1
	12			1	
<b>Тема 1.7.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления мясных салатов для банкетов	13	Характеристика сырья и продуктов, используемых для мясных салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 91-92	1	1
	14			1	
<b>Тема 1.8.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов	15	Отличительные особенности салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей. Требования к отпуску. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из овощей и грибов, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	О-1 стр 87-88	1	1
	16			1	
<b>Тема 1.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	17	Подготовка рыбы, рыбной гастрономии и морепродуктов для салатов. Приготовление соусов и заправок, элементов оформления. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, рыбной гастрономии. Требования к качеству	О-1 стр 92-93	1	1
	18			1	
<b>Тема 1.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления салатов-коктейлей из мяса, птицы и дичи	19	Подготовка мясных продуктов, гастрономии для приготовления салатов-коктейлей. Подготовка птицы и дичи для приготовления салатов-коктейлей. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из мяса, мясной гастрономии, птицы и дичи. Требования к качеству	О-1 стр 91	1	1
	20			1	

<b>Тема 1.11.</b> Технология приготовления салатов-коктейлей из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	21	Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	О-1 стр 89-91	1	1
	22			1	
	<i>Практические занятия</i>			4	
	23	Приготовление салатов-коктейлей	МУ к ПЗ №1	1	2
	24			1	
	25	Приготовление салатов-коктейлей	МУ к ПЗ №2	1	2
	26			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>2</b>	
	Составление таблицы ассортимента холодных блюд и закусок сложного приготовления из рыбы и нерыбных продуктов моря.		МУ к СР №1	1	3
Составление таблицы ассортимента холодных блюд и закусок сложного приготовления из мяса и мясопродуктов		МУ к СР №2	1	3	
<b>Раздел 2</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.(Организация производства)					
<b>Тема 2.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	27	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О-1 стр 55-57	1	1
	28			1	
	29			1	
	30			1	
<b>Тема 2.2.</b> Организация рабочих мест в холодном цехе для приготовления, горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	31	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ИР	1	1
	32			1	
<b>Тема 2.3.</b> Организация рабочих мест в холодном цехе для хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	33	Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	ИР	1	1
	34			1	

продукции сложного ассортимента					
Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	Содержание учебного материала			2	
	35	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР	1	1
	36				
	37			1	
	38				
	Практические занятия				
	39	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №3	1	2
	40			1	
	41	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №4	1	2
	42			1	
	43	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №5	1	2
	44			1	
	Самостоятельная работа			2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (по заданию преподавателя)		МУ к СР №3	2	3
	45 46	Консультация		2	
	47 48	Текущая аттестация		2	
МДК 03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 3.1.	Содержание учебного материала			2	

Технология приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями	49	Приготовление и отпуск рыбной гастрономии и консервов порциями. Приготовление и отпуск мясной гастрономии порциями. Приготовление гарниров для подачи рыбной и мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 101, 113-115	1	1
	50			1	
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления и отпуск горячих закусок	Содержание учебного материала			2	
	51	Общая характеристика горячих закусок. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из овощей и грибов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству	О-1 стр 79-80	1	1
	52			1	
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления и отпуск горячих закусок	Содержание учебного материала			2	
	53	Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из мяса и субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из птицы и дичи. Требования к качеству	О-1 стр 79-80	1	1
	54			1	
	Лабораторные занятия			18	
	55 56 57 58 59 60	Приготовление, оформление, презентация и отпуск закусочных бутербродов и закусок из фаршированных овощей и грибов: - канапе с рыбной и мясной гастрономией; - валованы с икрой; - корзиночки из песочного теста с паштетом; - бутербродные торты на хлебной основе; - горячие бутерброды с мясoпродуктами; - закуска из помидоров фаршированных брынзой и зеленью; - яйца фаршированные сырной массой, икрой; - грибы с луком и зеленью.	МУ к ЛЗ №1	6	2
	61 62 63 64 65 66	Приготовление, оформление, презентация и отпуск салатов, салатов-коктейлей; гастрономии и консервы порциями: - тартар из сёмги; - салат-коктейль из морепродуктов; - салат-коктейль из фруктов; - мясная и рыбная гастрономия порциями; - ассорти сырное; - консервы порциями.			
	67 68	Приготовление, оформление, презентация и отпуск горячих закусок:	МУ к ЛЗ №3	6	2

	69 70 71 72	- баклажаны запеченные с овощами (веером); - кабачки фаршированные «овощной сальсой»; - жульен из грибов; - шляпки грибов запечённые; - рыба – кокиль; - морепродукты – кокиль; - фрикадельки рыбные в томатном соусе; - почки с окороком, языком и грибами запеченные; - жульен из птицы.			
<b>Тема 3.4.</b> Характеристика основных видов сырья и продуктов используемых для сложных блюд и закусок из рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	73	Значение сложных холодных блюд в меню ресторанов. Классификация сложных блюд и закусок. Особенности подготовки некоторых видов сырья. Приемы, используемые при оформлении холодных блюд и закусок для банкетов.	О-1 стр 103-107	1	1
	74			1	
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления гарниров и желе для сложных холодных блюд	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	75	Приготовление и использование сложного овощного гарнира. Приготовление маринованной капусты и маринованного лука. Приготовление бордюра из овощей. Приготовление овощей, глазированных в желе. Приготовление мясного и рыбного желе. Подготовка элементов к оформлению и правила оформления.	О-1 стр 107, 114, 121, 123	1	1
	76			1	
<b>Тема 3.6.</b> Технология приготовления и отпуск рыбной гастрономии	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	77	Подготовка рыбной гастрономии к приготовлению блюд. Приготовление и отпуск блюд из рыбной гастрономии: рыбы холодного копчения и вяленой; рыбы горячего копчения. Особенности подачи рыбной икры. Требования к качеству, условия хранения.	О-1 стр 101-103	1	1
	78			1	
<b>Тема 3.7.</b> Технология приготовления холодных закусок из рыбы семейства сельдевых	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	79	Подготовка сырья и продуктов. Ассортимент, приготовление закусок из сельдевых: сельдь с гарниром, сельдь натуральная, сельдь рубленая, филе сельди фаршированное, сельдь рольмопс. Требования к качеству	О-1 стр 103-104	1	1
	80			1	
<b>Тема 3.8.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	



Технология приготовления холодных блюд из рыбной кулинарии	81	Приготовление и отпуск блюд из осетрины отварной звеньями. Приготовление и отпуск рыбы под майонезом в банкетном исполнении. Приготовление и отпуск рыбы под маринадом. Требование к качеству	О-1 стр 108-110	1	1
	82			1	
<b>Тема 3.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления и отпуск рыбы фаршированной в банкетном исполнении	83	Приготовление и отпуск судака фаршированного целиком. Приготовление и отпуск щуки фаршированной.Ассортимент и приготовление фаршей и начинок	О-1 стр 107-110	1	1
	84			1	
<b>Тема 3.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления и отпуск рыбы заливной	85	Характеристика компонентов для заливной рыбы: подготовка основного продукта; приготовление желе прозрачного и банкетного; подготовка элементов оформления. Приготовление заливной рыбы в многопорционных блюдах и формах порционно подобранных гарниров и соусов. Требования к качеству	О-1 стр 107-110	1	1
	86			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	87	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы	МУ к ПЗ №6	1	2
	88			1	2
	<b>Тема 3.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
Технология приготовления и отпуск холодных блюд из кальмаров	89	Значение блюд из кальмаров в питании. Ассортимент блюд из кальмаров. Технология приготовления и отпуск холодных блюд: из отварных кальмаров; из заливных кальмаров; из фаршированных кальмаров. Требования к качеству	О-1 стр 110-111	1	1
	90			1	
<b>Тема 3.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления и отпуск холодных блюд из морских ракообразных и морских раков	91	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из креветок. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из крабов, омаров, лангустов и речных раков. Требования к качеству	О-1 стр 112-113	1	1
	92			1	
<b>Тема 3.13.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления холодных блюд из двустворчатых моллюсков	93	Технология приготовления холодных блюд из мидий. Технология приготовления холодных блюд из устриц. Технология приготовления холодных блюд из гребешков и морской капусты. Требования к качеству	О-1 стр 112-113	1	1
	94			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>2</b>	

	Составить схему классификации холодных блюд и закусок из кальмаров		МУ к СР №4	2	
	95 96	Текущая аттестация		2	
<b>Тема 3.14.</b> Технология приготовления соусов и заправок для холодных блюд из рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	97	Характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления соусов. Ассортимент, Приготовление и кулинарное назначение заправок. Ассортимент, приготовление и кулинарное назначение майонеза и его производных. Приготовление и кулинарное назначение соусов с использованием вина, сливок, фруктово-ягодного желе, экзотических плодов.	О-1 стр 136-139	1	1
	98			1	
<b>Тема 3.15.</b> Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных и холодных блюд и закусок из мяса	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	99	Значение сложных холодных блюд из мяса и птицы в меню ресторанов. Классификация сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Особенности подготовки мясной гастрономии. Подбор гарниров, соусов, требования к оформлению, отпуск.	О-1 стр 142-153	1	1
	100			1	
<b>Тема 3.16.</b> Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных холодных блюд из птицы, дичи, субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	101	Особенности подготовки: птицы; дичи; субпродуктов. Подбор гарниров и соусов. Требования к оформлению, отпуск.	О-1 стр 142-145	1	1
	102			1	
<b>Тема 3.17.</b> Технология приготовления банкетных блюд из мясной кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	103	Технология приготовления и отпуск: ростбиф; буженина; карбоната; рулетов мясных. Требования к качеству	О-1 стр 113-116; 161	1	1
	104			1	
<b>Тема 3.18.</b> Технология приготовления и отпуск сложных холодных закусок из мясной гастрономии	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	105	Приготовление и отпуск: ветчины, окорока, корейки или грудины с гарниром и соусом; приготовление ассорти из мясной гастрономии; варианты оформления, требования к качеству и отпуск.	О-1 стр 116-117	1	1
	106			1	
<b>Тема 3.19.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	107			1	1

Технология приготовления банкетных заливных блюд	108	Общая характеристика и классификация заливных блюд. Приготовление бульонов для мясных заливных блюд. Приготовление мясных желе.	О-1 стр 116	1	
<b>Тема 3.20.</b>	Содержание учебного материала			2	
Технология приготовления телятины заливной. Язык заливной	109	Подготовка телятины, желе и элементов оформления. Технология приготовления телятины заливной: в многопорционной посуде; в порционных формах; Требования к качеству.	О-1 стр 116-117	1	1
	110			1	
<b>Тема 3.21.</b>	Содержание учебного материала			2	
Технология приготовления и отпуск поросенка заливного	111	Подготовка тушки поросенка к тепловой обработке. Отваривание тушки поросенка. Подготовка желе и элементов оформления. Технология приготовления поросенка заливного целиком. Требования к качеству.	О-1 стр 117-119	1	1
	112			1	
<b>Тема 3.22.</b>	Содержание учебного материала			2	
Технология приготовления и отпуск курицы галантин	113	Подготовка птицы к фаршированию. Приготовление кнельной массы с наполнителями. Фарширование птицы и подготовка к тепловой обработке. Приготовление бульона для отваривания и отваривание птицы. Правила отпуска птицы.	О-1 стр 121-123	1	1
	114			1	
<b>Тема 3.23.</b>	Содержание учебного материала			2	
Технология приготовления и отпуск птицы жареной и птицы под майонезом	115	Приготовление жареной птицы и пернатов дичи целиком. Порционирование жареной птицы и дичи. Птицы под майонезом. Подбор гарниров и соусов. Оформление, отпуск.	О-1 стр 121-123	1	1
	116			1	
<b>Тема 3.24.</b>	Содержание учебного материала			2	
Технология приготовления и отпуск рулетов из мякоти птицы в ассортименте. Рулет из свиной головы	117	Отваривание и охлаждение рулетов. Подготовка гарниров и соусов. Оформление и отпуск рулетов. Требования к качеству.	О-1 стр 122	1	1
	118			1	
<b>Тема 3.25.</b>	Содержание учебного материала			2	
Технология приготовления и отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное	119	Обжаривание тушек дичи целиком. Приготовление массы фромаж. Приготовление сыра фромаж. Подготовка филе птицы. Приготовление паштета для фарширования и мясного желе с вином. Приготовление и отпуск шафруа.	О-1 стр 118	1	1
	120			1	
<b>Тема 3.26.</b>	Содержание учебного материала			2	
	121			1	1

Технология приготовления и отпуск паштета из дичи	122	Подготовка филе дичи (маринование).Приготовление массы паштетной. Приготовление пресного сдобного теста. Формовка паштета. Выпекание в жарочном шкафу. Охлаждение и отпуск.	О-1 стр 145-152	1	
Тема 3.27. Технология приготовления и отпуск паштета из фуагра; паштета из печени в тесте	Содержание учебного материала			2	
	123	Подготовка гусиной печени (шпигование трюфелями, маринование). Приготовление паштетной массы. Формование паштета. Тепловая обработка массы. Охлаждение и отпуск. Приготовление паштета из печени. Приготовление слоеного теста. Приготовление желе. Охлаждение и отпуск.	О-1 стр 145-152	1	1
	124			1	
	Лабораторные занятия			24	
	125 126 127 128 129 130	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря: - ассорти рыбное; - сельдь с гарниром; - сельдь рубленая (форшмак); - филе сельди фаршированное (рулетики из сельди с маслом, зеленью и маслинами); - сельдь рольмопс (национальное блюдо); - рыба под майонезом в банкетном исполнении; - осетрина отварная (звеньями).	МУ к ЛЗ №4	6	2
	131 132 133 134 135 136	Приготовление, оформление, презентация и отпуск рыбы и морепродуктов фаршированных и заливных: - судак фаршированный целиком; - рыба заливная в формах; - кальмары фаршированные рисом и овощами; - морепродукты заливные в формах.	МУ к ЛЗ №5	6	
	137 138 139 140 141 142	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов; заливных блюд: - ростбиф; - буженина; - рулет мясной с ветчиной, с перцем; - ассорти мясное;	МУ к ЛЗ №6	6	

		- язык заливной; - заливное из мясопродуктов в формах с гарниром.			
	143 144 145 146 147 148	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи фаршированных, запечённых: - курица галантин; - дичь жареная (многопорционная подача в банкетном исполнении); - рулет из свиной головы; - паштет из птицы в слоёном тесте; - сыр «фромаж».	МУ к ЛЗ №7	6	2
<b>Тема 3.28.</b> Значение соусов, используемых в сложной холодной продукции	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	149	Общая характеристика групп соусов для сложной холодной продукции. Классификация соусов. Характеристика сырья и продуктов. Правила подачи.	О-1 стр 136-138	1	1
	150			1	
<b>Тема 3.29.</b> Технология приготовления и кулинарное назначение майонеза и его производных	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	151	Приготовление майонеза основного. Приготовление производных от майонеза основного. Требования к качеству и хранению. Кулинарное использование майонезов.	О-1 стр 136-138	1	1
	152			1	
<b>Тема 3.30.</b> Технология приготовления заправок и кулинарное назначение	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	153	Общая характеристика заправок. Приготовление заправки основной. Приготовление заправок горчичных: для салатов; для сельди. Приготовление соуса винегрет; сметаной заправки. Требования к качеству и условия хранения. Характеристика и использование соусов промышленного производства	О-1 стр 138-139	1	1
	154			1	
<b>Тема 3.31.</b> Технология приготовления масляных смесей и кулинарное назначение	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	155	Общая характеристика масляных смесей. Приготовление и отпуск: масло зеленое; масло селедочное; масло горчичное; масло сырное; масло раковое; Использование соусов промышленного производства.	О-1 стр 139-141	1	1
<b>Тема 3.32.</b> Новые направления в технологии приготовления соусов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	156	Характеристика сырья и продуктов, используемых в современной технологии соусов. Выбор вина и других алкогольных напитков. Приемы, используемые в	О-1 стр 139-141	1	1

	приготовлении соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов, с учетом современных требований. Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами.			
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Составление таблицы ассортимента холодных блюд и закусок сложного приготовления из домашней птицы и дичи	МУ к СР №5	1	
	Заполнение сравнительных таблиц и отличительных особенностей	МУ к СР №6	1	
Консультация			2	
Экзамен			6	
<i>Учебная практика</i>			36	2
<i>Виды работ</i>				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа				
<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>			108	3
<i>Виды работ</i>				
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.				

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<b>Демонстрационный экзамен</b>			<b>12</b>
<b>Всего</b>			<b>322</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебное кафе»;
- Профессиональная лаборатория «Поварское дело»
- Профессиональная лаборатория «Кондитерское дело»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «**Учебное кафе**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

#### *Механическое оборудование*

Взбивальная машина  
Тестомесильная машина  
Тестораскаточная машина  
Машина посудомоечная  
Аппарат упаковочный вакуумный  
Миксер планетарный  
Диспенсер для тарелок  
Гастрономическая машина  
Процессор кухонный  
Нитрат тестер  
Овоскоп (определитель качества яиц)  
Овощерезка  
Мясорубка  
Охлаждаемый кондитерский шкаф  
Кофемашина полуавтомат



Кофемолка  
Куттер  
Картофелечистка

*Тепловое оборудование*

Конвекционные печи  
Плита электрическая  
Пекарский шкаф  
Плиты индукционные  
Плиты инфракрасного излучения  
Поверхность жарочная  
Плита вок индукционная  
Гриль саламандра  
Печь конвекционная  
Фритюрница  
Пароконвектомат  
Кипятильник с подключением к водопроводу  
Мармит электрический для вторых блюд  
Мармит электрический суповой

*Холодильное оборудование*

Холодильник шоковой заморозки  
Холодильная камера  
Холодильник бытовой двухкамерный  
Витрина холодильная  
Шкаф холодильный  
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

*Весоизмерительное оборудование*

Весы электронные настольные  
Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория **«Поварское дело»** оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

*Механическое оборудование*

Взбивальная машина  
Тестомесильная машина  
Тестораскаточная машина  
Машина посудомоечная  
Аппарат упаковочный вакуумный  
Миксер планетарный  
Диспенсер для тарелок  
Гастрономическая машина  
Процессор кухонный  
Нитрат тестер  
Овоскоп (определитель качества яиц)  
Овощерезка

Мясорубка  
Охлаждаемый кондитерский шкаф  
Кофемашина полуавтомат  
Кофемолка  
Куттер  
Картофелечистка

*Тепловое оборудование*

Конвекционные печи  
Плита электрическая  
Пекарский шкаф  
Плиты индукционные  
Плиты инфракрасного излучения  
Поверхность жарочная  
Плита вок индукционная  
Гриль саламандра  
Печь конвекционная  
Фритюрница  
Пароконвектомат  
Кипятильник с подключением к водопроводу  
Мармит электрический для вторых блюд  
Мармит электрический суповой

*Холодильное оборудование*

Холодильник шоковой заморозки  
Холодильная камера  
Холодильник бытовой двухкамерный  
Витрина холодильная  
Шкаф холодильный  
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

*Весомизмерительное оборудование*

Весы электронные настольные  
Набор для карвинга

Профессиональная лаборатория «**Кондитерское дело**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

*Механическое оборудование*

Лампа для карамели

Температор для шоколада  
Миксер планетарный  
Тестораскаточная машина  
Тестомесильная машина

*Тепловое оборудование*

Печь конвекционная  
Плита индукционная  
Пароконвектомат

*Холодильное оборудование*

Шкаф шоковой заморозки  
Витрина холодильная  
Аппарат упаковочный вакуумный  
Сифон для взбивания сливок (кремер)

*Весомизмерительное оборудование*

Весы электронные

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники*

1. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2018. – 224с. Электронный формат.

*Дополнительные источники:*

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN 5-822-0106-7 (ИРПО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»).
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9
3. Новоженев Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Высшая школа, 1987. – 256с.
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.
5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., Электронный формат.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0.

7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2013. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
8. Шильман Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер., 2014. — 192 с., пер. No 7 бц. — (Индустрия питания). Электронный формат.
9. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ ФИРО. — 3-е изд., стер. 2014. — 176 с., пер. No 7 бц. — (Индустрия питания). Электронный формат.

### *Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hleb.net](http://www.hleb.net)
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>

17. Журнал Хлеб&Соль[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

Заведующий информационно-библиотечным  
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Подготовка специалистов по профессиональному модулю 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» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в. т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа в профессиональных учебных лабораториях, оснащенных в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50: «Учебное», «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Учебный ресторан».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является **демонстрационный экзамен**.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа

руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

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

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>Раздел 1, 2 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи).</b>			
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.	<b>Знания</b>		
	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<b>Умения</b>		
	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;	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	Виды работ на практике	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Действия</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
<b>Раздел 1</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			



ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 3.2.	<b>Знания</b>		
	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>        виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>        ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>        рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>        актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления;</p> <p>        способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок;</p> <p>        правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>        виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок .</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<b>Умения</b>		
	<p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>        обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>        оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>        организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		Экспертное наблюдение
	<b>Действия</b>		
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 3.3.	<b>Знания</b>		
	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента</p>		
	<b>Умения</b>		
	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<b>Действия</b>		
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление салатов сложного ассортимента.</p>	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Практическое занятие.  Экзамен. Виды работ на практике	соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение
ПК 3.4.	<b>Знания</b>		
	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<b>Умения</b>		
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением	Лабораторное занятие	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<b>Действия</b>		
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 3.5.	<b>Знания</b>		

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<b>Умения</b>		
	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		<p>соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<b>Действия</b>		
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 3.6. ПК 3.7.	<b>Знания</b>		
	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка процесса.</p>

ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
<b>Умения</b>			
	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>



ПК ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	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		
	<b>Действия</b>		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Лабораторное занятие  Практическое занятие.  Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Экспертное наблюдение

#### Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР – 7 Осознавать приоритет ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11 Проявлять уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР – 14 Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.