

**Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Цикл профессиональный**

**Код: ПМ.03**

**Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям**

2018 г.

Одобрена цикловой методической  
комиссией механико-технологических  
дисциплин  
Протокол № от  
Председатель \_\_\_\_\_ Д.А. Чернова  
Автор: Красовская Т.В.

Программа разработана на основе  
Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГОС) по  
специальности среднего специального  
образования (СПО): 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело  
Зам. Директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_ А.А.Смирнова

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании психолого-  
медико-педагогического  
консилиума

Протокол

от \_\_18.05\_\_ 2018 г. № \_\_1\_\_

Председатель ПМПК \_\_\_\_\_

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)

Организация-разработчик: ОГБПОУ « Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики: Красовская Т.В. - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>45</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>55</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

## ***1.1. Область применения адаптированной рабочей программы***

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

**1.2. Место рабочей адаптированной программы профессионального модуля в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:**

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения адаптированной программы профессионального модуля**

В результате изучения адаптированной программы профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. 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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	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

1.2.3. В результате освоения адаптированного профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

#### *Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля*

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел 1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		

ПК 3.1. ОК 01-11	ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</li> <li>- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем</li> <li>- месте повара;</li> <li>- организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями;</li> <li>- оценка соответствия</li> </ul>
	распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>подготовки рабочего места</li> <li>требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</li> </ul>

	<p>организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	
	<p>оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного</li> </ul>	



		<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	
ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание сложных проблемные ситуации 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, в том числе неочевидных; -</li> <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</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>-составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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> <li>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>

	улучшению плана		
ОК 02.	<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>
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>-применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>-определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-участие в деловом общении для эффективного решения деловых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-психология коллектива;</li> <li>-психология личности;</li> <li>-основы проектной деятельности</li> </ul>

	задач; -планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05.	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06.	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций	-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

	деятельности	в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	перенапряжения
ОК 09.	-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
ОК 10.	-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 своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>-составлять бизнес план;</li> <li>-презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определение источников финансирования;</li> <li>-применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>-оформлять бизнес-план;</li> <li>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основы предпринимательской деятельности;</li> <li>-основы финансовой грамотности;</li> <li>-правила разработки бизнес-планов;</li> <li>-порядок выстраивания презентации;</li> <li>-кредитные банковские продукты</li> </ul>

**Раздел модуля 2.** Осуществление приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. ОК 01-11	<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<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 безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;</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 холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
---------------------	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные</li> </ul>	
--	--	--	--

		продукты для приготовления холодных соусов и заправок	
	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: <ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul> </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> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> </ul>

		<p>сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <ul style="list-style-type: none"><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><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</li></ul>	
--	--	--	--



		<p>ГОТОВНОСТЬ ИХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></li> <li>- <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции(WS)</i></li> </ul>	
	<p>- организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<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> <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</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> <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>

		блюдами	
ОК 1	<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, в том числе неочевидных;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>-предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</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> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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> <li>-порядок оценки результатов решения задачи профессиональной деятельности</li> </ul>
ПК 3.3. ОК 01-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей</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,</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</li> </ul>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</li> </ul>	<p>ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>
	<p>-приготовление салатов сложного ассортимента</p>	<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</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</li> </ul>

		<p>набухания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента</li> </ul>	<p>числе авторских, региональных, -ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</li> </ul>
	<p>- хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских,</li> </ul>

		<p>использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании</li> <li>- выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правила хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<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> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент салатов сложного ассортимента на день принятия платежей, в том числе авторских, региональных;</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 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</li> </ul>

		- разрешать проблемы в рамках своей компетенции	языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 3.4. ОК 01-11	контролирование 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	- 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, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	
	<p>- приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- подбирать способы бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <p>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим</p>	<p>- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа;</p> <p>- правила безопасной эксплуатации</p>

		<p>способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 рыбные продукты, сыр;</li> <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</li> </ul>	<p>оборудования, инвентаря и инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
--	--	--	---



		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски 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>

		<p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать контейнеры эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	
	<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи</p>	<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> <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>	<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 контрольно-кассовых машин;</li> <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>
<p>ПК 3.5. ОК 01-11</p>	<p>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- подбирать в соответствии с</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</li> </ul>

		<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <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>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
	<p>- приготовление холодных блюд из</p>	<p>- выбирать, применять,</p>	<p>- методы приготовления холодных блюд из рыбы,</p>

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, региональных;</li> <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 основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
--	--	---	---

		соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
	- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых	- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать контейнеры эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа</li> </ul>	
	<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи</p>	<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> <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>	<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 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>
ПК 3.6.	- контроль за подготовкой	- контролировать наличие, хранение и	- правила выбора основных продуктов и

ОК 01-11	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	расход запасов, продуктов на производстве; - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	- приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий,

	<p>сложного ассортимента</p>	<p>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>- отделявать 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> <li>- замачивать желатин, готовить мясное,</li> </ul>	<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
--	------------------------------	--	--



		<p>куриное желе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<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</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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</li> </ul>

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 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/ раздач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать и вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- пользоваться</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> </ul>

		<p>контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 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>
--	--	--	--

**Раздел модуля 3. 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>ПК 3.7. ОК 01-11</p>	<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</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</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,</p>
-----------------------------	---	---	--

	<p>обслуживания</p>	<p>ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- технического оснащения, квалификации поваров</li> </ul>	<p>консервирование и прочее;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- теория совместимости продуктов, теория кулинарного декора;</li> <li>- способы и приемы</li> </ul>
	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда;</li> <li>- подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>декорирования тарелки для подачи блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;</li> <li>- особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</li> <li>- принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;</li> <li>- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</li> <li>- потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</li> <li>- принципы создания образа блюда;</li> <li>- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей,</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;</li> <li>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</li> <li>- 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;</li> <li>- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);</li> <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 ресторанный 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>
--	--	--	--

	формы обслуживания	
<p>- ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</p>	<p>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</p> <p>- рассчитывать энергетическую ценность блюда, изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</p> <p>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</p> <p>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</p> <p>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</p> <p>- производить расчеты в программе Excel;</p> <p>- составлять понятные привлекательные описания блюд;</p> <p>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>	<p>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>- системы ценообразования блюда;</p> <p>- факторы, влияющие на цену блюд;</p> <p>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания;</p> <p>- методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>- методы расчета ассортимента, выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>- рекомендации по оформлению рецептур блюд;</p> <p>- правила проведения расчетов в программе Excel</p>
<p>- презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</p>	<p>-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; Правила общения с потребителями;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <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>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры:</li> <li>изменения оформления,</li> <li>изменения выхода,</li> <li>изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса,</li> <li>замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные,</li> <li>региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</li> <li>- методы совершенствования рецептур;</li> <li>- примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение адаптированного профессионального модуля

Всего часов – 220 часов

Из них на освоение МДК – 76 часа

на практики: учебную – 36 часов и производственную – 108 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура адаптированной программы профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 3.1. - ПК 3.2. ОК 1 – ОК 11	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	10	-	<b>12</b>		<b>4</b>	
ПК 3.3. - ПК 3.6. ОК 1 – ОК 11	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>40</b>	<b>36</b>	20	-	<b>12</b>		<b>4</b>	
	Учебная практика, часов	<b>36</b>						-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>108</b>					108	-	
	<b>Всего:</b>	<b>220</b>	<b>68</b>	<b>30</b>		<b>36</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание адаптированной программы профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Аудиторно	С применением ДОТ	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			32			
<b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			32			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>		8			
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2				
	2. Характеристика, последовательность этапов	2				
	3. Комбинирование способов приготовления холодных блюд	2				
	4. Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2				
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		14			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	1. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2				
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за	2	14	12	2	

подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ним				
	3.Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним				
	4.Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2			
	5.Организация хранения, отпуска холодных блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2			
	6.Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2			
	7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Практическое занятие № 1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	2			
<b>Практическое занятие № 2</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	2			
<b>Лабораторная работа № 1</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе	2	6			

	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
	Составление схемы холодного цеха с размещением оборудования.		4			
<b>Адаптированная учебная практика по разделу 1</b>						
<b>Виды работ</b>						
<p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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</p>			12			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>2</b>	<b>36</b>			
<b>МДК 03.02</b> Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>2</b>	<b>36</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>		2			
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления.	2	2			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11

ассортимента						
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		2			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила подбора заправок к салатам	2	2			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		4			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)	3	4			
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		4			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2.	2			
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска	2				
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		4			
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	3	4			
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к	<b>Содержание</b>		4			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2			

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2				
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>			
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3	2			
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		4			
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		4			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	2			
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила оформления. Контроль хранения и расхода продуктов.		2			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>6</b>	
<b>Практическое занятие № 2.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3	2		2		

	<p><b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	3	4			
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>		4			
	<p>Составление технологических и технико-технологических карт на ассортимент холодных блюд и закусок.</p>	3	4			
<p><b>Адаптированная учебная практика по разделу 2</b></p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>			12			<p>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11</p>
<p><b>Адаптированная учебная практика по разделу 3</b></p> <p>1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей</p>			12			

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p><b><i>Адаптированная производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</i></b></p> <p><b><i>Виды работ:</i></b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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> <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</p>	<b>108</b>			ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 11

<p>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>Всего</b>	<b>258</b>	<b>64</b>	<b>4</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

\*При необходимости (10%) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологии



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация адаптированной программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

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

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

Весы настольные электронные -15

Пароконвектомат - 1

Конвекционная печь -1

Микроволновая печь - 1

Расстоечный шкаф - 1

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека - 7, Фритюрница - 1

Электрогриль (жарочная поверхность) - 1

Плита wok-1

Гриль саламандра - 1

Электроблинница – 1

Электромармиты - 3

Кофемашина с капучинатором - 1

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2,

Шкаф холодильный - 1

Шкаф морозильный - 1

Шкаф шоковой заморозки - 1

Льдогенератор - 1

Охлаждаемый прилавок-витрина - 1

Фризер - 1  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой -1  
Гранитор -1  
Тестораскаточная машина -1  
Планетарный миксер - 5  
Диспансер для подогрева тарелок - 1  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1  
Мясорубка - 1  
Слайсер - 1  
Машина для вакуумной упаковки - 1  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1  
Процессор кухонный - 1  
Овощерезка - 1  
Миксер для коктейлей - 1  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания,  
взбивания 1  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) -1,  
Кофемолка - 1  
Лампа для карамели -1  
Аппарат для темперирования шоколада - 1  
Стол с охлаждаемой поверхностью - 1  
Стол с гранитной поверхностью - 1  
Стол с деревянной поверхностью - 1  
Сифон - 3  
Газовая горелка (для карамелизации) - 3  
Барная станция для порционирования соусов -1  
Набор инструментов для карвинга - 15  
Овоскоп - 1  
Нитраттестер - 1  
Машина посудомоечная -1

**Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля требует наличия отдельного учебного кабинета**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student
3. ABBYY FineReader 14 Standard
4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой
7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

**Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху**, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

**Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению**: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также

использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом

VideoMouse

4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

**Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО**

### ***3.2. Информационное обеспечение обучения***

#### ***Основные источники***

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст]: учебник. – М: Академия, 2017. – 254с.

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.

4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Text] : учеб. пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 108с

#### ***Дополнительные источники***

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3: холодные блюда и закуски.– М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с

2.Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

3.Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2015. - 48с

4.Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 2 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2016. - 48с

5.Качурина Т.А. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 3 (4-е изд., стер.) учебное пособие - М.: Академия, 2017. - 48с

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учебник - М.: Академия, 2017.-128с.

7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 2017-287с.

10.Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

### ***Законодательные и нормативные документы.***

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

### ***Словари и справочники***

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М. : Академия, 2017. - 512с

### ***Материалы периодической печати***

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

### ***Электронные образовательные ресурсы:***

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Семичева Г.П. СЭО 3.0

3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

### ***3.3. Организация адаптированного образовательного процесса***

Адаптированная программа теоретического и практического обучения проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Адаптированная 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение адаптированных программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация адаптированной программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий,

внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По адаптированной программе модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Адаптированная программа учебной и производственной практики по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практике ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация адаптированной программы ПМ.03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по МДК, профессиональному модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение адаптированной программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом требований стандартов к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело», (для лиц с ОВЗ - Абелимпикс ).

#### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, 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 направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации и практическим рекомендациям по организации и внедрению инклюзивной среды, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<i>ПК 3.1.-3.7.</i>	<b>Знания:</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 т.ч. 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	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль:	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной

	<p>приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>демонстрационный экзамен</p>	<p>терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов</p>
	<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; 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;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i>  - экспертная</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций,</i></p>

	<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		<p>регламентов -</p>
	<p><b>Действия:</b> Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><i>оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i>  <i>Итоговый контроль:</i> <i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>Рациональность действий и т.д.</i>  <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

<p><b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</i> <b>ПК 3.2</b></p>	<p><b>Знания:</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 соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>- письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i>  <b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</i> <i>Не менее 61% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота</i></p>
--	---	---	---

	<p>брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок .</p>	<p><i>экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p><i>ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 61% правильных ответов</i></p>
	<p><b>Умения:</b> 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; 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 соусов, заправок сложного ассортимента, в том</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i></p>

	<p>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</p>		<p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>
	<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

<p><b>Тема 2.2.</b>  <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</i>  ПК 3.3</p>	<p><b>Знания:</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 салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:  - письменных/устных ответов,  - тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Не менее 61% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Не менее 61% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b>  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита</p>	<p>Правильность, полнота</p>

<p>салатов сложного ассортимента 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 салатов 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</p>	<p><i>отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p>	<p><i>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>- Рациональность действий и т.д.</i></p>
<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление салатов сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p><i>- экспертная оценка сформированных ПК и ОК на демонстрацион</i></p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность</i></p>

		ном экзамене	оценки -Соответст виетребованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовле ние, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимен та ПК 3.4.</i>	<b>Знания:</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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; -тестирования;  <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</b> -письменных/устных ответов, -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.



			Не менее 61% правильных ответов
<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента 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 канапе, холодных 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p>	
<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>			

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</i> ПК 3.5.	<b>Знания:</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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса;  -тестирования;  <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</b> -письменных/устных ответов,  -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность

	водного сырья сложного ассортимента.		<p><i>формулировок, не менее 61% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 61% правильных ответов</i></p>
	<p><b>Умения:</b> 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; 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 из рыбы, нерыбного водного сырья 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность</i></p>
	<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>		<p><i>Адекватность, оптимальность</i></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><i>оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p><b>Знания:</b></p> <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 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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной</p>

	<p>приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов,  Тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p><i>терминологии</i>  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Не менее 61% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b>  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; 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 из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  <b>Промежуточн</b></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.  - Точность оценки  - Соответствие требованиям</p>

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>ая аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;	инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.
	<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.	- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  <b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. -Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	<b>Знания</b> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и	Письменное тестирование  Собеседование	Оценка процесса. 61%правильных ответов  Оценка результатов

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>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;  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экзамен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><b>Умения</b>  - 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;  - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Лабораторная работа.   Практическая работа.  Экзамен.   Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.   Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия</b>  - 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;</p>	<p>Лабораторная работа.   Практическая работа.  Экзамен.   Виды работ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.   Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <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, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	на практике	Экспертное наблюдение
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Знания</b></p> <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>	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска и 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>	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<p><b>Действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-проведение анализа полученной</li> </ul>	Лабораторная работа.  Практическая работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.



	<p>информации, выделяет в ней главные аспекты;</p> <p>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>Знания</b></p> <p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>-современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</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>
	<p><b>Умения</b></p> <p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</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>
	<p><b>Действия</b></p> <p>-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</p> <p>-применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>-определение траектории профессионального развития и</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

	самообразования	Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Знания</b> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<b>Умения</b> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<b>Действия</b> -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное

		практике	наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Знания</b> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<b>Умения</b> -излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<b>Действия</b> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
ОК 06. Проявлять гражданско-	<b>Знания</b> -сущность гражданско-патриотической позиции;	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>-общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Умения</b> -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Действия</b> -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережен</p>	<p><b>Знания</b> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка</p>

ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><b>Умения</b></p> <p>-соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</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>
	<p><b>Действия</b></p> <p>-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</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>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<p><b>Знания</b></p> <p>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>-основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	профессии (специальности) -средства профилактики перенапряжения	Виды работ на практике	оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<b>Умения</b> -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)	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<b>Действия</b> -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Знания</b> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценкарезультатов

		Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<b>Умения</b> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
	<b>Действия</b> -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<b>Знания</b> -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Лабораторная работа.  Практическая работа. 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

	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. 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>
	<p><b>Действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</li> <li>-ведение общения на профессиональные темы</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. 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>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы предпринимательской деятельности;</li> <li>-основы финансовой грамотности;</li> <li>-правила разработки бизнес-планов;</li> <li>-порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ</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>



		на практике	Экспертное наблюдение
	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>-оформлять бизнес-план;</li> <li>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. 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>
	<p><b>Действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>-составлять бизнес план;</li> <li>-презентовать бизнес-идею;</li> <li>-определение источников финансирования;</li> <li>-применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. 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>