


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

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

2023 г.

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.  
Председатель МС  Петропаловская  
Я.А.

ОДОБРЕНО  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин


Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель ЦМК  
Крупикова М.Ю.



Автор: Тюляндина О.В.

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г. № 186 /п

Рабочая программа разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта (ФГОС) по  
специальностям среднего профессионального  
образования (СПО) укрупненной группы  
**43.00.00** Сервис и туризм  
по специальности  
**43.02.15** Поварское и кондитерское дело  
Зам. директора  А.А. Смирнова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>37</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>40</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>52</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1565 и 33.011 профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 610н

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания
ЛР 14	Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 рецептов 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 профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

#### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК 03.01.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
ПК 3.1. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 13, 14	ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	распределение заданий и проведение	- распределить задания между подчиненными в	

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
	инструктажа на рабочем месте повара	соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	сложного ассортимента в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты
	организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при	

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
			мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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 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>- 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>
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>- проведение анализа полученной 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>- определять необходимые источники информации;</p> <p>- планировать процесс поиска;</p> <p>- структурировать получаемую информацию;</p> <p>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>- оформлять результаты поиска</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p> <p>- формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</p> <p>-применение современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>- определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>- современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</p> <p>- планирование профессиональной деятельность</p>	<p>- организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- психология коллектива;</p> <p>- психология личности;</p> <p>- основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной</p>	<p>- излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>- оформлять документ</p>	<p>- особенности социального и культурного контекста;</p>

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>		
	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
	тематике на государственном языке; -проявление толерантности в рабочем коллективе		- 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 деятельности	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
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	- понимать общий смысл четко произнесенных	- правила построения простых и сложных



<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
	<p>деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</p> <p>- ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предложений на профессиональные темы;</p> <p>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>- составлять бизнес-план;</p> <p>- презентовать бизнес-идею;</p> <p>- определение источников финансирования;</p> <p>-применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>-оформлять бизнес-план;</p> <p>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>- основы предпринимательской деятельности;</p> <p>-основы финансовой грамотности;</p> <p>- правила разработки бизнес-планов;</p> <p>- порядок выстраивания презентации;</p> <p>- кредитные банковские продукты</p>
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
ПК 3.2. ОК 01-07, 09,10 ЛР 13, 14	<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок;</li> <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 продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
	приготовление холодных соусов и заправок с учетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
заказа, форм обслуживания	<p>в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру холодных соусов и заправок</li> </ul> <p>в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить соус майонез и его производные;</li> <li>- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования;</li> <li>- организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</li> <li>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</li> </ul>	<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 блюдами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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>
ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуаций в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
	<p>различных контекстах;  проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - определение этапов решения задачи;  определение потребности в информации;  -осуществление эффективного поиска;  выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;  -разработка детального плана действий;  оценка рисков на каждом шагу;  -оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;  -предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  -составлять план действий;  определять 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>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  -методы работы в профессиональной и смежных сферах;  -структура плана для решения задач;  -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 3.3.  ОК 01-07,  09, 10  ЛР 13, 14</p>	<p>- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение продукты с дополнительными ингредиентами для</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<p>создания гармоничных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<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 набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>-прослаивать компоненты салата;</li> <li>-смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>-заправлять салаты заправками;</li> <li>-доводить салаты до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, -ассортимент пряностей, приправ используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента	сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа
	- хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных	- контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	- техника порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; - правила хранения салатов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать и вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами;	- ассортимент салатов сложного ассортимента на день принятия платежей, в том числе авторских, региональных; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>		
	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 3.4. ОК 01-07, 09,10 ЛР 13,14</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирование подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>



<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<p>продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с 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 способом;</p> <p>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</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,</p>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <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 ассортимента;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> </ul>	<p>региональных особенностей, с учетом заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	- хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента	- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед	- техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<p>отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодные закуски сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи канапе, холодные закуски сложного ассортимента;</li> <li>- хранить канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>сложного ассортимента согласно заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования, упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<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> </ul>

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>		
	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
			- базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 3.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР 13,14	- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	- приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа; - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с	- методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы, нерыбного водного сырья;

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	<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>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>

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

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 3.6. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 13, 14	- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- контролировать наличие, хранение и 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	- правила выбора основных продуктов и 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 сложного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;	- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа,

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- заливать поросенка в целом виде;</li> <li>- глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;</li> <li>- глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;</li> <li>- отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;</li> <li>- готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</li> </ul>	<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,</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</li> </ul>



<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<p>закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального 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 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>на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <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>
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздач	- рассчитывать и вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;	- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли;

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<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>
<p>ПК 3.7. ОК 01-07, 09,10</p> <p>ЛР 13,14</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</li> <li>- новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<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> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 декорирования тарелки для подачи блюда;</li> <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, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);</li> <li>- примеры приготовления и подачи холодных и</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</li> <li>- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;</li> <li>- современная ресторанная посуда, назначение;</li> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- влияние концепции ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>- современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюда, изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>- производить расчеты в программе Excel;</li> <li>- составлять понятные привлекательные описания блюд;</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования блюда;</li> <li>- факторы, влияющие на цену блюд;</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания;</li> <li>- методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета ассортимента, выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептур блюд;</li> <li>- правила проведения расчетов в программе Excel</li> </ul>

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
		связанных с приготовлением блюд	
- презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией	-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; Правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
- совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выхода, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 176 часов

Из них на освоение МДК – 68 часа

на практики: учебную – 36 часов и производственную – 72 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура 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>МДК 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	10	-	<b>18</b>			
ПК 3.3. - ПК 3.6. ОК 1 – ОК 11	<b>МДК 03.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>36</b>	20	-	<b>18</b>			
	Учебная практика, часов	<b>36</b>						-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>72</b>					72	-	
	<b>Всего:</b>	<b>176</b>	<b>68</b>	<b>30</b>		<b>36</b>	<b>72</b>	-	

## 2.2. Тематический план и содержание 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
1	2		3
<b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	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> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	14
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	2	
	3.Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	2	
	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>Практическое занятие № 1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		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
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6
<b>Учебная практика по разделу 1</b> <b>Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> </ol>			<b>18</b>



<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>			
<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			<b>36</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления.	<b>2</b>	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила подбора заправок к салатам.	<b>2</b>	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)		4
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	<b>2</b>	2
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска.		2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>4</b>

	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов.		4
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	2
	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 № 3.</b> Адаптация рецептур 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 № 4.</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>		<b>4</b>
	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 № 4.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2

	<p><b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>		4
<p><b>Учебная практика по разделу 2</b></p>			18
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>3. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>4. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>9. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>10. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>11. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>12. 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).</li> </ol>			

<p>13. 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>14. 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>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	72
<p><b>Всего</b></p>	<b>176</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организация 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 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 -5

Пароконвектомат - 5

Микроволновая печь - 1

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

Фритюрница - 1

Шкаф холодильный - 5

Шкаф морозильный - 2

Шкаф шоковой заморозки - 1

Льдогенератор - 1

Фризер - 1

Планетарный миксер - 5

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 5

Мясорубка - 2

Слайсер - 1

Машина для вакуумной упаковки - 1

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1

Овощерезка - 1

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) -1,

Кофемолка - 1

Аппарат для темперирования шоколада - 1

Сифон - 3

Газовая горелка (для карамелизации) - 3

Набор инструментов для карвинга - 15

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

##### **Основные источники**

1. Чавыкина Е.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебное пособие/Е.В. Чавыкина. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 146с.

2. Мартин Мартин А. Выполнение работ по профессии «Повар», кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ А. Мартин Мартин. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. -224с. – Текст: непосредственный.

##### **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, 2018 – 160с

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

Профессиональный модуль 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 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.

Реализация 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 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.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. 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.

Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю 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 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.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося, и регламентируется Положением об учебных и производственных практиках ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

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, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ОГБПОУ «Костромского торгово-экономического колледжа». 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, 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 3.1. - 3.7.</b></p> <p><b>ЛР13,14</b></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, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p> <p>Квалификационный экзамен</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 терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>- защита отчетов по практическим/</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий,</i></p>



	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность 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><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>

			<p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
<p><b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p>			
<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.2 ЛР 13,14</b></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 соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</b></p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 61% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота 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></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок в</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий,</i></p>

	<p>соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><i>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><i>Промежуточная аттестация:</i></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>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-</p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p>-</p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-</p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p>-</p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p>-</p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>	

			<p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации и салатов сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3</b> <b>ЛР 13,14</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 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;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</b>          - письменных/устных ответов,          - тестирования.</p> <p>Квалификационный экзамен</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 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 салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>

	<p>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>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>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>
	<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление салатов сложного ассортимента. Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>	<p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>

			<p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> <b>ЛР 13,14</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 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.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</b> - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>

	<p>изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>	

			<p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации и холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> <b>ЛР 13,14</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 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 водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</b> - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>



	<p>ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><i>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>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-</p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p>-</p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-</p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p>-</p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p>-</p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Квалификационный экзамен</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 и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6</b> <b>ПК 3.7</b> <b>ЛР 13,14</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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при 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>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</b> - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>

	<p>ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><i>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><i>Промежуточная аттестация:</i></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>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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	Квалификационный экзамен	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--------------------------	--

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> (описатели)</p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>	<p align="center"><b>Контрольно- оценочные Средства личностных результатов</b></p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p align="center"><b>ЛР 13</b></p>	<p>1. Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.</p>	<p align="center"><b>ЛР 14</b></p>	<p>1.Метод наблюдения. 2.Беседы 3.Опрос</p>

## **5. Возможности использования данной программы для других ПООП**

Рабочая программа ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использована в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

