



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

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

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 01 сентября 2021 года

Председатель Климбуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 661 от 01.09.2021

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
№ приказа, дата	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От ____	Приказ № ____ От ____	Приказ № ____ От ____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля *ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

Составители:

Колесникова Наталья Дмитриевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Климбуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель ПЦК ПМ

Галеева Нина Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе
ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	143
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	183
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	195
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	199

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	З.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	З.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	З.01.3

		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4
		структуру плана для решения задач;	3.01.5
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники информации;	У.02.2
		планировать процесс поиска;	У.02.3
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6
		оформлять результаты поиска	У.02.7
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1
		приемы структурирования информации;	3.02.2
		формат оформления результатов поиска информации	3.02.3
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения:	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3
		Знания:	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения:	
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2
		Знания:	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1
		основы проектной деятельности	3.04.2

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения:	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2
		Знания:	
		особенности социального и культурного контекста;	З.05.1
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:	
		описывать значимость своей профессии	У.06.1
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.06.1
		Знания:	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	З.06.1
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения:	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	У.07.1
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	У.07.2
		Знания:	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	З.07.1
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения:	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	У.08.1
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	У.08.2
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	У.08.3
		Знания:	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знания:	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	З.08.1

		социальном развитии человека;	
		основы здорового образа жизни;	3.08.2
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	3.08.3
		средства профилактики перенапряжения.	3.08.4
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в	Умения:	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.09.1
		использовать современное программное обеспечение	У.09.2
		Знания:	
		современные средства и устройства информатизации;	3.09.1
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.09.2
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения:	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	У.10.5
		Знания:	
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3
		особенности произношения;	3.10.4
		правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Умения:	
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2
		составлять бизнес-план;	У.11.3
		рассчитывать размеры выплат по: депозитам;	У.11.4

	сфере	процентным ставкам кредитования; налогам.	
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5
		определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6
		определять источники финансирования;	У.11.7
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.11.8
		оценивать возможные финансовые риски	У.11.9
		Знание:	
		основы предпринимательской деятельности;	З.11.1
		основы финансовой грамотности;	З.11.2
		правила разработки бизнес-планов;	З.11.3
		правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;	З.11.4
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	З.11.5
		порядок страхования и его виды;	З.11.6
		правила личной финансовой безопасности;	З.11.7

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код и наименование компетенции	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПО.3.1.1
обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	ПО.3.1.2
Умения:	
обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	У.3.1.1
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	У.3.1.2
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	У.3.1.3
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	У.3.1.4
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	У.3.1.5
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	У.3.1.6
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	У.3.1.7
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	У.3.1.8
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	У.3.1.9
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	3.3.1.1
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа,	3.3.1.2

оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	
методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	3.3.1.3
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	3.3.1.4
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	3.3.1.5
последовательность выполнения технологических операций;	3.3.1.6
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	3.3.1.7
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	3.3.1.8
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	3.3.1.9
правила утилизации непищевых отходов;	3.3.1.10
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	3.3.1.11
виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	3.3.1.12
Код и наименование компетенции	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО.3.2.1
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	У.3.2.1
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.2.2
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	У.3.2.3
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	У.3.2.4

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.3.2.5
использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	У.3.2.6
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	У.3.2.7
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	У.3.2.8
организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.3.2.9
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	У.3.2.10
обеспечивать безопасность готовых соусов;	У.3.2.11
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	У.3.2.12
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.3.2.13
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.3.2.14
контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;	У.3.2.15
организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.2.16
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.3.2.17
рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;	У.3.2.18
вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;	У.3.2.19
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.3.2.20
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.3.2.21
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.3.2.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.3.2.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.2.3

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.2.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	3.3.2.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;	3.3.2.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.3.2.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;	3.3.2.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.3.2.9
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.3.2.10
современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	3.3.2.11
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	3.3.2.12
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.3.2.13
техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;	3.3.2.14
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.3.2.15
методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	3.3.2.16
температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	3.3.2.17
требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	3.3.2.18
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;	3.3.2.19
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.3.2.20
Код и наименование компетенции	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО.3.3.1
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	У.3.3.1

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.3.2
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;	У.3.3.3
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	У.3.3.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.3.3.5
использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;	У.3.3.6
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	У.3.3.7
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	У.3.3.8
организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.3.3.9
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	У.3.3.10
обеспечивать безопасность готовых салатов;	У.3.3.11
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;	У.3.3.12
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.3.3.13
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	У.3.3.14
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.3.3.15
контролировать температуру подачи салатов;	У.3.3.16
организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.3.17
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.3.3.18
рассчитывать стоимость салатов;	У.3.3.19
вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;	У.3.3.20

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.3.3.21
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.3.3.22
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.3.3.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.3.3.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.3.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.3.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;	3.3.3.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;	3.3.3.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.3.3.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.3.3.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.3.3.9
правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;	3.3.3.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.3.3.11
современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;	3.3.3.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;	3.3.3.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.3.3.14
техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;	3.3.3.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.3.3.16
методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;	3.3.3.17
температура подачи салатов сложного ассортимента;	3.3.3.18
требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;	3.3.3.19
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;	3.3.3.20
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.3.3.21
Код и наименование компетенции	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО.3.4.1
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	У.3.4.3
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.4.4
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	У.3.4.5
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	У.3.4.6
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.3.4.7
использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	У.3.4.8
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	У.3.4.9
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	У.3.4.10
организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.3.4.11
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	У.3.4.12
обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;	У.3.4.13
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	У.3.4.14
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.3.4.15
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	У.3.4.16

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.3.4.17
контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;	У.3.4.18
организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.4.19
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.3.4.20
рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;	У.3.4.21
вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	У.3.4.22
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.3.4.23
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.3.4.24
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.3.4.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.3.4.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.4.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.4.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;	3.3.4.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;	3.3.4.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.3.4.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.3.4.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.3.4.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;	3.3.4.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.3.4.11
современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	3.3.4.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	3.3.4.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.3.4.14

техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;	3.3.4.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.3.4.16
методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	3.3.4.17
температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	3.3.4.18
правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;	3.3.4.19
требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	3.3.4.20
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;	3.3.4.21
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.3.4.22
Код и наименование компетенции	
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	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО.3.5.1
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	У.3.5.1
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.5.2
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	У.3.5.3
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	У.3.5.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;	У.3.5.5
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	У.3.5.6
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с	У.3.5.7

заказом, способом обслуживания;	
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	У.3.5.8
организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.3.5.9
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	У.3.5.10
обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	У.3.5.11
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	У.3.5.12
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.3.5.13
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;	У.3.5.14
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.3.5.15
контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	У.3.5.16
организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.5.17
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	У.3.5.18
вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	У.3.5.19
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	У.3.5.20
консультировать потребителей;	У.3.5.21
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.3.5.22
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.3.5.1

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.3.5.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.5.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.5.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	3.3.5.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	3.3.5.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.3.5.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.3.5.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.3.5.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	3.3.5.10
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.3.5.11
современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.3.5.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.3.5.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.3.5.14
техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	3.3.5.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.3.5.16
методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.3.5.17
температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.3.5.18
требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	3.3.5.19
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	3.3.5.20
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.3.5.21
Код и наименование компетенции	
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	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО.3.6.1
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	У.3.6.1
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.6.2
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	У.3.6.3
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	У.3.6.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.3.6.5
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	У.3.6.6
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	У.3.6.7
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	У.3.6.8
организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	У.3.6.9
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;	У.3.6.10
обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	У.3.6.11
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	У.3.6.12

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	У.3.6.13
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;	У.3.6.14
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	У.3.6.15
контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	У.3.6.16
организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.6.17
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	У.3.6.18
рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	У.3.6.19
вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	У.3.6.20
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	У.3.6.21
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	У.3.6.22
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3.3.6.1
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	3.3.6.2
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.6.3
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.6.4
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3.3.6.5
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3.3.6.6
варианты подбора пряностей и приправ;	3.3.6.7
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	3.3.6.8
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	3.3.6.9
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	3.3.6.10

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	3.3.6.11
современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.3.6.12
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.3.6.13
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	3.3.6.14
техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	3.3.6.15
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	3.3.6.16
методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.3.6.17
температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.3.6.18
правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	3.3.6.19
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3.3.6.20
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	3.3.6.21
Код и наименование компетенции	
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	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
разработке, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО.3.7.1
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	ПО.3.7.2
Умения:	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	У.3.7.1
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	У.3.7.2
выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	У.3.7.3

региональных с учетом способа последующей термической обработки;	
комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	У.3.7.4
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	У.3.7.5
изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	У.3.7.6
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	У.3.7.7
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	У.3.7.8
представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;	У.3.7.9
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	У.3.7.10
Знания:	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.7.1
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	3.3.7.1
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	3.3.7.2
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	3.3.7.3
правила организации проработки рецептур;	3.3.7.4
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.7.5
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	3.3.7.6
правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3.3.7.7

1.2.3. Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт в)
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	П 3.1.1 Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	П 3.1.2 Обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 3.2.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 3.3.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки 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	П 3.4.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	П 3.5.1 Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>ПК 3.6</p> <p>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</p>	<p>П 3.6.1</p> <p>Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 3.7</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>П 3.7.1</p> <p>Разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>П 3.7.2</p> <p>Ведение расчетов, оформление и презентации результатов проработки</p>

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен уметь)
<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>У 3.1.1</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>
	<p>У 3.1.2</p> <p>Контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>
	<p>У 3.1.3</p> <p>Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
	<p>У 3.1.4</p> <p>Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>
	<p>У 3.1.5</p> <p>Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией</p>
	<p>У 3.1.6</p> <p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
	<p>У 3.1.7</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности,</p>

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 3.1.8 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 3.1.9 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 3.1.10 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.2.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	У 3.2.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.2.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.2.6 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	У 3.2.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.2.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 3.2.9 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом

	особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.2.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 3.2.11 Обеспечивать безопасность готовых соусов
	У 3.2.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	У 3.2.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.2.14 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок, сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.2.15 Контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
	У 3.2.16 Организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.2.17 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
	У 3.2.18 Рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
	У 3.2.19 Вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
	У 3.2.20 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче, консультировать потребителей
	У 3.2.21 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	У 3.3.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.3.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.3.3

потребителей, видов и форм обслуживания	Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
	У 3.3.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.3.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.3.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
	У 3.3.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.3.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 3.3.9 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.3.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 3.3.10 Обеспечивать безопасность готовых салатов
	У 3.3.11 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
	У 3.3.12 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.3.13 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 3.3.14 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов, сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

	У 3.3.15 Контролировать температуру подачи салатов
	У 3.3.16 Организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.3.17 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
	У 3.3.18 Рассчитывать стоимость салатов
	У 3.3.19 Вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
	У 3.3.20 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче, консультировать потребителей
	У 3.3.21 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	У 3.4.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.4.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.4.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.4.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.4.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом

	обслуживания и т.д.
	У 3.4.9 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.4.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 3.4.11 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок
	У 3.4.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.4.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 3.4.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок, сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.4.16 Контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
	У 3.4.17 Организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.4.18 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
	У 3.4.19 Рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
	У 3.4.20 Вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
	У 3.4.21 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче, консультировать потребителей
	У 3.4.22 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 3.5	У 3.5.1

<p>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</p>	<p>Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p>
	<p>У 3.5.2</p> <p>Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>У 3.5.3</p> <p>Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
	<p>У 3.5.4</p> <p>Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
	<p>У 3.5.5</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья</p>
	<p>У 3.5.6</p> <p>Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
	<p>У 3.5.7</p> <p>Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания</p>
	<p>У 3.5.8</p> <p>Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p>
	<p>У 3.5.9</p> <p>Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
	<p>У 3.5.10</p> <p>Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p>
	<p>У 3.5.11</p> <p>Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
	<p>У 3.5.12</p> <p>Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>

	У 3.5.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.5.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
	У 3.5.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.5.16 Контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.17 Организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.5.18 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.19 Рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.20 Вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
	У 3.5.21 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче, консультировать потребителей
	У 3.5.22 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	У 3.6.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.6.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.6.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.4 Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение

	продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.6.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.6.6 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.7 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.6.8 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 3.6.9 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.6.10 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
	У 3.6.11 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.12 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.13 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.6.14 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
	У 3.6.15 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

	У 3.6.16 Контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.17 Организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.6.18 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
	У 3.6.19 Рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.20 Вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
	У 3.6.21 Поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче, консультировать потребителей
	У 3.6.22 Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.7.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 3.7.2 соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 3.7.3 Выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 3.7.4 Комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 3.7.5 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 3.7.6 Изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У 3.7.7 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 3.7.8

	Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У 3.7.9 Представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
	У 3.7.10 Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен знать)
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	З 3.1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	З 3.1.2 Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	З 3.1.3 Методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 3.1.4 Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 3.1.5 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.1.6 Последовательность выполнения технологических операций
	З 3.1.7 Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 3.1.8 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 3.1.9 Правила утилизации непищевых отходов, виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 3.1.10 Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 3.1.11 Виды кухонных ножей, других видов инструментов,

	инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 3.2.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 3.2.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 3.2.3 Характеристику региональных видов сырья, продуктов, нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 3.2.4 Пищевую и энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых соусов
	3 3.2.5 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
	3 3.2.6 Варианты подбора пряностей и приправ
	3 3.2.7 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
	3 3.2.8 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 3.2.9 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 3.2.10 Современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	3 3.2.11 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	3 3.2.12 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 3.2.13 Технику порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
	3 3.2.14 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров

	для отпуска на вынос
	3 3.2.15 Методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	3 3.2.16 Температуру подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	3 3.2.17 Требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	3 3.2.18 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
	3 3.2.19 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя, базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 3.3.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 3.3.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 3.3.3 Характеристику региональных видов сырья, продуктов
	3 3.3.4 Нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 3.3.5 Пищевую и энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых салатов
	3 3.3.6 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
	3 3.3.7 Варианты подбора пряностей и приправ
	3 3.3.8 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	3 3.3.9 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 3.3.10 Правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
	3 3.3.11 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 3.3.12

	Современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
	3 3.3.13 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
	3 3.3.14 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 3.3.15 Техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
	3 3.3.16 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 3.3.17 Методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
	3 3.3.18 Температура подачи салатов сложного ассортимента
	3 3.3.19 Требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
	3 3.3.20 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
	3 3.3.21 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя, базовый словарный запас на иностранном языке
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	3 3.4.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 3.4.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 3.4.3 Характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 3.4.4 Пищевую и энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
	3 3.4.5 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
	3 3.4.6

	Варианты подбора пряностей и приправ
	3 3.4.7 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	3 3.4.8 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 3.4.9 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
	3 3.4.10 Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 3.4.11 Современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	3 3.4.12 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	3 3.4.13 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 3.4.14 Технику порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
	3 3.4.15 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 3.4.16 Методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	3 3.4.17 Температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	3 3.4.18 Правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
	3 3.4.19 Требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	3 3.4.20 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
	3 3.4.21 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя, базовый словарный запас на иностранном языке

<p>ПК 3.5</p> <p>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</p>	<p>3 3.5.1</p> <p>Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>3 3.5.2</p> <p>Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p>
	<p>3 3.5.3</p> <p>Характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>3 3.5.4</p> <p>Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
	<p>3 3.5.5</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
	<p>3 3.5.6</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ</p>
	<p>3 3.5.7</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования</p>
	<p>3 3.5.8</p> <p>Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности</p>
	<p>3 3.5.9</p> <p>Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций</p>
	<p>3 3.5.10</p> <p>Современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
	<p>3 3.5.11</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
	<p>3 3.5.12</p> <p>Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
	<p>3 3.5.13</p> <p>Технику порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи</p>
	<p>3 3.5.14</p> <p>Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров</p>

	для отпуска на вынос
	З 3.5.15 Методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	З 3.5.16 Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	З 3.5.17 Требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	З 3.5.18 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	З 3.5.19 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя, базовый словарный запас на иностранном языке
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	З 3.6.1 Ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.6.2 Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 3.6.3 Характеристику региональных видов сырья, продуктов, нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.6.4 Пищевую и энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	З 3.6.5 Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	З 3.6.6 Варианты подбора пряностей и приправ
	З 3.6.7 Ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 3.6.8 Виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 3.6.9 Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
	З 3.6.10

	Температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 3.6.11 Современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.12 Способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.13 Способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	3 3.6.14 Технику порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
	3 3.6.15 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 3.6.16 Методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.17 Температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.18 Правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 3.6.19 Требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.20 Правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 3.6.21 Правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя, базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	3 3.7.1 Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 3.7.2 Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 3.7.3 Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
	3 3.7.4 Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
	3 3.7.5 Правила организации проработки рецептур
	3 3.7.6 Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 3.7.7 Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
	3 3.7.8 Правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов										
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								Консультации	Промежуточная аттестация
					Всего учебных занятий	Нагрузка на МДК, часов				Нагрузка по практике, часов				
						в том числе, часов								
						Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ	Учебная	Производственная			
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1	Раздел 1. МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	4	32	22	10	-	-			-	*	
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7	Раздел 2. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	74	2	64	34	0	30	-			2	6*	
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Учебная практика	36	36							36	-	-	Зачет	
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Производственная практика	108	108							-	108	-	Зачет	
	ПОЭ по ПМ.03	0	8									2	6	
	Всего по ПМ.03	254	262	6	96	56	10	30		144		4	12	

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
Раздел 1.				
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		32	32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	6	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1
	Практические занятия 1, 2	4	4	
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания			
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	Содержание	6	6	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1

изделий и закусок	<p>безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p> <p>Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10	10	
	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними</p> <p>Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.</p> <p>Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1
	Практические занятия 3, 4, 5	6	6	
	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>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</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1
	Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	4	ОК 01-07, 09-11

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				ПК 3.1
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		64	64	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации	6	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7

	<p>питания и способа обслуживания.</p> <p>Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>			
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	Содержание	6	6	
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.</p> <p>Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок</p> <p>Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7
	Лабораторная работа 1	6	6	
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).</p>			ОК 01-07, 09-11

	Приготовление соусов и заправок для салатов сложного ассортимента			ПК 3.2-3.7
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	6	6	
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.</p> <p>Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)			
	Лабораторная работа 2	6	6	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	6	6	
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7

	<p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)</p>			
	Лабораторная работа 3	6	6	
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Составление композиции из соусов, для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	10	10	
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7

	<p>использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>			
	Лабораторные работы 4, 5	12	12	
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Составление композиции из соусов, для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p>			<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7</p>
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Составление композиции из соусов, для приготовления блюд из домашней птицы и дичи</p>			
<p>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,</p>		2	2	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 3.2-3.7</p>

<p>инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Консультация по МДК	2	2	
Экзамен по МДК.03.01 и МДК.03.02	6	6	
<p>Учебная практика по ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных</p>	36 зачет	36 зачет	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7

<p>изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика по ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>108 зачет</p>	<p>108 зачет</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7</p>

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.			
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.			
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.			
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.).			
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			
Консультация по ПМ	2	0	
ПОЭ по ПМ	6	0	
Всего	262	254	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, лабораториях, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочим местом преподавателя,
техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором,
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала,
доской учебной,
столами, стульями по числу обучающихся.

Лаборатории, оснащённые оборудованием:

Кулинарная	Кондитерская
<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Пароконвектомат Конвекционная печь и жарочный шкаф Микроволновая печь Плита электрическая Фритюрница Электрогриль (жарочная поверхность) Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Тестораскаточная машина Планетарный миксер Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Овощерезка и процессор кухонный Слайсер Куттер или бликсер (для тонкого</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Куттер и процессор кухонный Соковыжималки</p>

измельчения продуктов) или процессор кухонный Миксер для коктейлей Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Машина для вакуумной упаковки Кофемашина с капучинатором Кофемолка Газовая горелка (для карамелизации) Набор инструментов для карвинга Овоскоп Машина посудомоечная Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная Диспансер для подогрева тарелок Стол холодильный с охлаждаемой горкой	Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной
--	---

Требования к оснащению баз практик:

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации. Оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие, выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники, печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
24. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
25. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999.- т480с.
26. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учеб. для студ.учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.

3.2.2. Электронные издания и информационные ресурсы

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
6. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии и методы оценки формируемых профессиональных компетенций в рамках модуля

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.

	<p>к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование 	
--	--	--

	<p>пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры 	<p>практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
--	--	--

	<p>подачи виду блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.5</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;

	<p>вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.6</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических

	<p>рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода 	<p>заданий на экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
--	--	---

	<p>холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p>

	<p>обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; <p>соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
--	--	---

Критерии и методы оценки формируемых общих компетенций в рамках модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной

		<p>работе.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> — эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; — оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> — грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; — толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p>

		<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> — адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; — адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> — точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> — адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> — адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); — адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; — точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); — правильно писать 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;

	простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> — адекватно использовать знания по финансовой грамотности; — адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.

