

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО  
Зам директора по НМР  
В.П. Кузиева  
« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
Р.М. Сабитов  
« 11 » 06 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Специальность СПО:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу  
**Форма обучения** – очная  
**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования  
**Профиль получаемого профессионального образования** – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

**ООО «Бахетле»**  
(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая  
производством  
Ф.И.О., должность  
(подпись)  
« 11 » 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

**Сеть быстрого питания «Сели-Поели»**  
(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая  
производством  
Ф.И.О., должность  
(подпись)  
« 11 » 06 2020 г.

Нижнекамск, 2020

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 разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. 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 примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчики:

Нуруллина Чулпан Фикусовна- мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Бердникова Юлия Степановна-мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК

Тагир  
(подпись)

Тагир И.В.  
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и расширена зачет вариативной части в виде учебной практики в количестве 36 часов.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 соответствующих общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК):

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том
-------------------------	---

	<p>числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

В результате изучения вариативной части в количестве 36 часов учебной практики цикла обучающийся должен:

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- использовать различные технологии приготовления для приготовления и оформления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- оценивать качество готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни.

**знать:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- правила хранения и требования к качеству готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования национальной и международной кухни.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Объем образовательной нагрузки - **268** часов:

на освоение МДК – **68** часа

- теория – **50** часов;
  - на лабораторно-практические занятия – **18** часа,
  - консультации – 2 часа;
  - промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – **2** часов;
- учебной практики - **72** часа, в т.ч 36 часов вариативной части.
- производственной практики – **108** часа;
- консультации по квалификационному экзамену-**6** часов.
- квалификационный экзамен - **12** часов.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								Самосто-ятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.									
			Обучение по МДК, в час.				Практики					
			всего, часов	Теоретические занятия, ч.	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Консультации/экзамены	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 3.1- 3.6 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	26	6	-	-	-	-	-	-	
ПК 3.1- 3.6 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	38	24	12	2	-	-	-	-	-	
ПК 3.1- 3.6 ОК 1-11	Учебная практика Производственная практика	180	-	-	-	-	72	108	-	-	-	
	Консультации к экзамену	<b>6</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Квалификационный экзамен	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	<b>Всего:</b>	<b>268</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
1	2	3		Ок 1-11 ПК 3.1 -3.7
	<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	32		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	6	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2		
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	10	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:	4		
		2		

изделий и закусок	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	4	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
		2	

<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>38</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  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.	<b>6</b>	<b>2</b>	
	 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.	 <b>2</b>	 <b>2</b>	
	 Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	 <b>2</b>		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	<b>4</b>	<b>2</b>	
	 Комбинирование различных способов и современные методы	 <b>2</b>		

	<p>приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из варенных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. 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 варенных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.</p> <p>Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	4	2
	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		2

	<p>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, витамика, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа.</b> 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</p>	4	2
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным</p>	4	2

сырья сложного ассортимента	холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		4	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		4	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. 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.	4	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигоная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			

	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 использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамика, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
<b>Консультация</b>	Повторение обобщение пройденного материала	2		
<b>Промежуточная аттестация</b> <b>дифференцированный зачет</b>		2		

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

Наименование тем профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебной практики	Объем часов 72	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
<b>Тема 1.</b> Разработка сложной холодной кулинарной продукции: «Канапе с икрой и осетром», «Корзиночки с салатом», «Волованы с курицей».	<b>Содержание</b>  -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организацией труда -разработка ассортимента для сложной холодной кулинарной продукции -разработка технологической карты -подбирать технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов для сложной холодной продукции	6	3	<b>Ок 1-11 ПК 3.1 -3.7</b>
<b>Тема 2.</b> Подбор оборудования, инвентаря Разработка ассортимента сложной кулинарной продукции: «Салат весна», «Салат коктейль с ветчиной с сыром», «Салат мясной».	<b>Содержание</b>  -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной кулинарной холодной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции	6	3	

<b>Тема 3.</b> Организация рабочих мест. Разработка ассортимента холодной продукции: Ростбиф желе с овощами», «Корейка маринованная фаршированная с сыром тертым хреном и каперсами», «Паштет из сыра и грибов с соусом табаско».	<b>Содержание</b> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной кулинарной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции - разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6 3
<b>Тема 4.</b> Составление сводной сырьевой ведомости. Разработка ассортимента сложной кулинарной продукции: «Баклажаны по - грузински», «Студень из домашней птицы», «Заливное из телячьих ножек».	<b>Содержание</b> - разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной холодной кулинарной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции - разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	6 3
<b>Тема 5.</b> Органолептическая оценка качества сырья и продукции ведомости. Разработка ассортимента сложной кулинарной продукции: «Перец фаршированный пряными кореньями ,в томатном соусе», «Мусс из судака с курагой и изюмом в сливовом соусе», «Мусс из копченой горбуши»	<b>Содержание</b> - разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной холодной кулинарной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции - разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - осуществить контроль качества и безопасности полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции	6 3
<b>Тема 6.</b> Приготовление и	<b>Содержание</b>	6 3

<p>декорирование блюд сложными холодными соусами: «Соус ореховый», «Соус апельсиновый», «Соус коктейльный»</p>	<p>-разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организовывать рабочее место для приготовления сложной холодной кулинарной продукции -подбирать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной продукции - выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложной холодной продукции - разработка и расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>		
<p><b>Тема 7. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы: «Заливное из телячьих почек», «Студень из домашней птицы», «Язык заливной»</b></p>	<p><b>Содержание</b> - вводное занятие, ознакомление обучающихся с организацией работы холодного цеха -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы - нарезка, оформление - техника безопасности при выполнении работ - подача - требования к качеству.</p>	6	3
<p><b>Тема 8. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы: «Рулет из курицы с омлетом», «Рулетики из свиного окорока»</b></p>	<p><b>Содержание</b> - организация рабочих мест в холодном цехе -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы - подготовка сырья и продуктов - нарезка, оформление - техника безопасности при выполнении работ - подача - требования к качеству</p>	6	3
<p><b>Тема 9. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из грибов и овощей: «Паштет из сыра и грибов с соусом Табаско», «Ройял с лисичками, пармезаном и</b></p>	<p><b>Содержание</b> - организация рабочих мест в холодном цехе -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов - подготовка сырья и продуктов - нарезка, оформление - техника безопасности при выполнении работ</p>	6	3

цуккини», «Тортик из творожной массы с овощами»	- подача - требования к качеству		
<b>Тема 10.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: «Тартар из свежего лосося», «Икра красная с картофельными оладьями, капресами и лимоном», «Мусс из судака с курагой и изюмом в сливовом соусе»	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в холодном цехе</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</li> <li>- подготовка сырья и продуктов</li> <li>- нарезка, оформление</li> <li>- техника безопасности при выполнении работ</li> <li>- подача</li> <li>- требования к качеству</li> </ul>	6	3
<b>Тема 11.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции: «Салат Крудитэ из овощей с шампиньонами из свинины с зеленью», «Салат из жареной грудинки с белыми грибами и лисичками», «Салат картофельный с копченым окороком и капресами»	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в холодном цехе</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных салатов</li> <li>- подготовка сырья и продуктов</li> <li>- нарезка, оформление</li> <li>- техника безопасности при выполнении работ</li> <li>- подача</li> <li>- требования к качеству</li> </ul>	6	3
<b>Тема 12.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы маринованной и соленой: «Лосось, маринованный в укропе», «Сельдь, маринованная со сметаной луком и яблоками»,	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в холодном цехе</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы маринованной и соленой</li> <li>- подготовка сырья и продуктов</li> <li>- нарезка, оформление</li> <li>- техника безопасности при выполнении работ</li> <li>- подача - требования к качеству</li> </ul>	3	3
<b>Дифференцированный зачёт УП.02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить ТК или ТТК для приготовления сложной холодной кулинарной продукции по индивидуальному заданию.</li> <li>- Составить алгоритм приготовления сложной холодной кулинарной продукции по индивидуальному заданию.</li> <li>- Организовать рабочее место</li> </ul>	3	3

	- Приготовить 2 порции сложной холодной кулинарной продукции по индивидуальному заданию.		
--	--	--	--

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

Наименование тем профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебной практики	Объем часов 108	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
<b>Тема 1.</b> Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Вводный инструктаж. Инструктаж по ОТ и ТБ. 2. Ознакомление с ассортиментом сложной холодной кулинарной продукции предприятия. Нормативная и технологическая документация предприятия</p>	6	3	<b>ОК 1-11 ПК 3.1 -3.7</b>
<b>Тема 2.</b> Выбор безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, с соблюдением последовательности технологического процесса и требований санитарии и охраны труда.</p>	6	3	
<b>Тема 3.</b> Организации рабочих мест в холодном цехе	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Подбор необходимого технологического оборудования и его размещение. Подбор производственного инвентаря. 2.Техника безопасности и производственная санитария на рабочем месте.</p>	6	3	
<b>Тема 4.</b> Оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Оценка качества сырья и продуктов. Контроль качества при хранении. 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3.Подготовка основного и дополнительного сырья.</p>	12	3	
<b>Тема 5.</b> Безопасное использование технологического оборудования и	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Проверка технического и санитарного состояния оборудования. 2.Безопасные приемы использования оборудования и инвентаря.</p>	6	3	

производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	3.Устранение неполадок оборудования.		
<b>Тема 6.</b> Приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря	<b>Содержание</b> 1.Приготовление изделий и блюд на шпажках, мини-закусок, паштетов, на хлебе, с использованием изделий из теста 2.Приготовление продукции с использованием различных видов тепловой обработки	12	3
<b>Тема 7.</b> Осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами	<b>Содержание</b> 1.Порядок проведения бракеража продукции 2.Заполнение бракеражного журнала 3.Снижение балльной оценки при недостатках продукции.	12	3
<b>Тема 8.</b> Выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b> 1.Использование различных режимов приготовления сложной холодной кулинарной продукции	12	3
<b>Тема 9.</b> Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b> 1.Способы сервировки 2.Варианты оформления и подачи сложных холодных закусок.	12	3
<b>Тема 10.</b> Декорирование блюд сложными холодными соусами	<b>Содержание</b> 1.Подбор соусов к различным блюдам и изделиям 2.Варианты подачи соусов 3.Способы оформления блюд и изделий соусами	12	3
<b>Тема 11.</b> Разработка технологической документации на продукцию	<b>Содержание</b> 1.Осуществление расчётов массы сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 2.Оформление технологической документации.	12	3

### **3. Условия реализации программы профессионального модуля**

#### **3.1. Реализация программы дисциплины осуществляется в учебных кабинетах:**

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- комплект ученической мебели на 25 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
- комплект слайдов и презентаций

Учебная кухня - кулинарная мастерская оснащена оборудованием и кухонным инвентарем:

- |                            |                                |                     |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------|
| - производственные столы;  | - ложки;                       | - кастрюля 3 л;     |
| - холодильник;             | - вилки;                       | - кастрюля 2 л;     |
| - мясорубка;               | - венчик;                      | - кастрюля 4 л;     |
| - блендер;                 | - соусница;                    | - противень         |
| - весы;                    | - тарелки для горячих закусок; | - формы для коржей; |
| - пароконвектомат;         | - тазы;                        | - скалки;           |
| - электрическая плита;     | - сковорода D-30 см;           | - дуршлаг;          |
| - жаровня-фритюрница;      | - сковорода D-20 см;           | - терки;            |
| - жарочный шкаф;           | - казан;                       | - утятница;         |
| - половники;               | - большие разделочные доски;   | - чайник;           |
| - мясорубка ручная;        | - маленькие разделочные доски; | - салатные миски;   |
| - мясорубка электрическая; | - кастрюля 20 л;               | - сито;             |
| - пароварка;               |                                |                     |

#### **3.2.Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **Электронные ресурсы ЭБС:**

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с

##### **Интернет-ресурсы:**

2. <http://yandex.ru/yandsearchext>
3. <http://WWW.normacs.ru-сборники нормативов>.

**Печатные издания:**

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

2.Издательство: Дашков и К Вид издания: Учебное пособие Уровень образования: ВО - Бакалавриат Авторы: Васюкова Анна Тимофеевна, 2016

**Справочники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2011 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2012г.
5. ГОСТ Р 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-11 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-12 «Общественное питание. Классификация предприятий»

**Дополнительные источники:**

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособие. – 4-е изд, стер. – М.:ИЦ»Академия», 2014. – 192 с.

1. Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2012.

2. Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2012.

3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров. Академия, 2012.

4. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов, 2011.

5. Л.Н. Сопин, Пособие для повара, 2012.

6. Н.В. Чуканова. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Академия, 2011.

7. Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011.

8. В.С. Баранов, Г.Н. Ловачева. Справочник технолога общественного питания, 2012.

9. З.В. Василенко, О.И. Слабко. Технология приготовления пищи. Практические занятия. Беларусь, 2012.

10. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи, 2011.

11. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи (Практикум). 2013.

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Инженерно-педагогический состав:**

**Нуруллина Ч.Ф** - мастер производственного обучения первой квалификационной категории. Образование по диплому – высшее

профессиональное образование, Казанский государственный технологический университет, квалификация по диплому «Экономист – менеджер», диплом № 3-1601, 6 июля 2010г. Высшее педагогическое образование, Казанский (приволжский) федеральный университет, профиль «Технология», диплом № ДП -11-000003/2015, 28 марта 2015 г. Краткосрочное обучение повышение квалификации «Повар 6 разряда», 392 часа, Республика Татарстан г. Казань, в Центре прикладных квалификаций ГАОУ СПО «КТЭТ». Удостоверение № 4741, 2014 г. Стажировка – ООО УОП «Нефтехим», повар 6 разряда, с 10.10.16 по 09.11.16 г., № 58 от 11.11.2016 г. Стажировка – ООО УОП «Нефтехим», кондитер 5 разряда, с 10.10.16 по 09.11.16 г., № 57 от 11.11.2019 г.

**Бердникова Ю.С.** - мастер производственного обучения 9 разряда, образование по диплому – ВПО, Нижнекамский химико-технологический институт, бакалавр технологии продуктов питания, 2009г. АБВ 0535564; Казанский Государственный Технологический Университет, инженер-технолог мяса и мясных продуктов, 2010г., ВСГ № 4770596; рабочий разряд «Повар 5 разряда», удостоверение ВСГ № 4770596 14.12.2013г.; курсы повышения квалификации – ФГБОУ ДПО МИПК ИРО, 17.12.2013г., №162400383443. Курсы повышение квалификации - ФГАОУПО ВПО «Российский государственный педагогический университет», 2014г., №1601; курсы переподготовки - Повар 5 разряда, №160 от 14.12.2013г., стажировка 90 ч, КП «Шинник», 2018г. Профпереподготовка по программе «Преподаватель профессионального образования», 2019 г.

#### **4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертоное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - практических/лабораторных занятий;            - заданий по учебной и производственной практикам;            - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертоное наблюдение и оценка выполнения:            - практических заданий на зачете по МДК; УП и ПП            - выполнения заданий экзамена по модулю;            - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:	

<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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).</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	
--	---	--

<p>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><b>ПК 3.6.</b></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"> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul> </li> </ul> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b></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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной</li> </ul>	

	<p>рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p>	
--	---	--

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

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерииов оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы,
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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 отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

коллегами, руководством, клиентами		производственной практикам
OK. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
OK 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
OK 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
OK 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
OK 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 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	
ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	