

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»

Андреева М.А.

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

По программе подготовки специалистов среднего звена для специальности
социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОССПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональным и стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015г. №610н.); 4-йи 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015г. №597н.) ;4-йи 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015г .№914н.); 4-йи 5-й уровни квалификации.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения 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 профессиональные компетенции:

ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК3.2 .Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК3.5. 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.

ПК3.6. 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.

ПК3.7. 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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции

или несколькими компетенциями и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Спецификация профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Наименование раздела		
	Действия	Умения	Знания
ПК 3.1-ПК 3.7	Ресурсное обеспечение выполнение заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и получение продуктов, полуфабрикатов на производство количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	Распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснить правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических	

		<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требования санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов;</p> <p>-способ хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p>
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>-контролировать выбор в рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкции, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами стандартам чистоты;</p> <p>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>-контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>-контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требования санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов;</p> <p>-способ хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p>

			<p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий закусок;</p> <p>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной продукции</p>	<p>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>-виды правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять адаптировать рецептуру, выход порций в соответствии с особенностью 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>-организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требования к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>-минимизировать потери питательных веществ массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>-обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;</p> <p>-определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуска;</p> <p>-оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуска;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд и закусок</p>	<p>-температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе		Учебная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.- 3.6 ОК	Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	66	16	-	-	6
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок сложного ассортимента	292	252	144	-	-	40
	Экзамен по МДК	3	3				
	Консультации	6	6				
ПК 3.1.- 3.6	Учебная и производственная практика	144			36	108	-
	Экзамен по модулю	8					
	Всего:	525	327	160	36	108	46

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Практические и лабораторные занятия: не предусмотрены	18
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 4. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент сырья и продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок, кулинарных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. 5. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и	30

	дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	б. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	Практические и лабораторные занятия	16
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	6
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6
	Зачет по МДК	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить зарисовки по оформлению холодных блюд и закусок	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок сложного ассортимента		292
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		292
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	24
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства 2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	

	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
	Практические и лабораторные занятия	20
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления соусов для холодных блюд	2
	Лабораторное занятие 1. Выбор ингредиентов и приготовление холодных соусов и заправок	18
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	26
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональной кухни	
	5. Особенности приготовления салатов кухонь народов мира	
	Практические и лабораторные работы	38
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления салатов и выхода готовых салатов	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из различных видов сырых овощей и фруктов: Органолептическая оценка качества (бракераж) готовых салатов	18
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из различных видов термически обработанных овощей и фруктов: Органолептическая оценка качества (бракераж) готовых салатов	12
Лабораторная работа 4. Подбор продуктов для приготовления региональных салатов. Взаимозаменяемость продуктов. Приготовление региональных салатов и закусок.	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, яиц, сыра. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	24
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых,	

	сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов,, яиц, сыра. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Практические и лабораторные занятия	30
	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями	2
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	28
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Практические и лабораторные работы	56

	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12
	Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	20
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептур салатов из ранних овощей. Подготовить презентацию «Ах уж эти бутерброды» Подготовить подборку рецептур холодных блюд и закусок забытой русской кухни.		40
Экзамен по МДК		3
Консультации		6
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1.Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых блюд. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 4. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд .Контроль качества и безопасности готовых соусов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых блюд. 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых блюд. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых блюд. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мясаи птицы. Контроль качества и безопасности готовых гарниров и заправок. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		36

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания–базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
2. 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. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.
3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.
4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
8. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых соусов.
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых блюд.
12. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых гарниров и соусов.
13. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа),

<p>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).</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
Экзамен по модулю	8
Всего	525

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного

Кабинета «Технология кулинарного производства», учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных блюд.

Оснащение кабинета:

1. Столы ученические лекционные – 12 шт.
2. Стул ученический – 24 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Буфет – 1 шт
6. Доска классная – 1 шт.
7. Альбомы полуфабрикатов и блюд
8. Набор плакатов по механическому, тепловому и холодильному оборудованию.
9. Посуда, используемая для отпуска холодных блюд.
10. Муляжи блюд

Оснащение учебной кухни ресторана

1. Пароконвектомат – 1 шт
2. Шкаф жарочный ЭШФ-2, 2 секц., 3 прот. 470*580 10кВт - 1 шт
3. Шкаф жарочный – ШЖЭ -2 – 1 шт
4. Микроволновая печь - 1 шт
5. Расстоечный шкаф – 1 шт
6. Электроплита ПЭМ-4-010 380В 17+2кВт 240кг - 1 шт.
7. Электроплита ПЭ-2/9380В 9+1кВт 125кг
8. Плита индукционная - 14 шт
9. Электрофритюрница – 1 шт
10. Электрогриль жарочная поверхность – 1 шт
11. Электроблинница - 2 шт
12. Шкафы холодильные бытовые – 4 шт
13. Прилавок низкотемпературный – 1 шт
14. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт
15. Льдогенератор – 1 шт
16. Гранитор – 1 шт
17. Охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт
18. Тестораскаточная машина – 1 шт
19. Миксер планетарный 5 л – 2 шт
20. Блендер ручной – 1 шт
21. Мясорубка – 1 шт
22. Слайсер – 1 шт
23. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт
24. Куттер – 1 шт

25. Процессор кухонный – 1 шт
26. Овощерезка – 1 шт
27. Привод универсальный с механизмами для нарезки и протирания – 1 шт
28. Соковыжималка для цитрусовых – 1 шт
29. Стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт
30. Сифон – 3 шт
31. Барная станция для порционирования соусов – 1 шт
32. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
33. Машина посудомоечная – 1 шт
34. Стеллажи – 2 шт
35. Ванна моечная двухсекционная – 1 шт
36. Ванна моечная трехсекционная – 1 шт
37. Овоскоп – 1 шт
38. Нитраттестер – 1 шт
39. Термометр со щупом – 1 шт
40. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
41. Наборы кухонной посуды
42. Наборы столовой посуды
43. Наборы приспособлений, кухонного инвентаря и инструментов для повара.
44. Формы для запекания.
45. Гастроёмкости для хранения полуфабрикатов
46. Стол производственный СР-2/1500/700 – 4 шт.
47. Стол производственный СР-3/1200/700 – 5 шт.
48. Стол для заполнения дневников -1 шт.
49. Стулья – 10 шт
50. Технологические карты
51. Калькуляционные карты
52. Набор плакатов
53. Дидактические материалы по Технологии приготовления кулинарной продукции

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.

Дополнительная литература:

1. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2007.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. ИЦ «Академия». 2005.

3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие. ИЦ «Мастерство». 2001.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник. ИЦ «Академия». 2013.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2001.
7. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2003.
9. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29.11.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. №798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н.

Интернет-ресурсы:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru 5. www.supercook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1. Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОССПО, а так же учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, что бы

были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

3.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу(курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели–должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОССПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОССПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики-представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности– повара или кондитера

Наставники-представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности– повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

	Оцениваемые знания и умения	Методы оценки	Критерии оценивания
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 3.1.- 3.7	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарий в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальное направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; Правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.) Промежуточная аттестация В форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов, Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленными целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	кулинарных изделий и закусок		
	<p>Умения: 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; Обеспечить наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий пи т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и сложного ассортимента. Подбор подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 3.2	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления; Способы сокращения</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - Письменного/устного опроса; -тестирования; Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.)</p> <p>Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов,</p> <p>Итоговый контроль -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок; Правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок</p>		
	<p>Умения: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требования к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; -экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий пи т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
	<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавки/раздачи</p>		
ПК 3.3	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, Промежуточная аттестация В форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленными целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>салатов; Правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента</p>		
	<p>Умения: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требования к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подача салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; -экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий пи т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. Правильное выполнения заданий в полном объеме</p>

	ароматических веществ; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление салатов сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавки/раздачи		
ПК 3.4	Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодные закуски сложного ассортимента, в т.ч. авторских, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи канапе, холодных закусок закуска сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продук-	Текущий контроль при проведении: - Письменного/устного опроса; -тестирования; Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.) Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов, Итоговый контроль -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	и Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

	<p>тов при приготовлении канапе, холодных закусок; Правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>		
	<p>Умения: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требования к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подача канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; -экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий пи т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
	<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавки/раздачи</p>		
ПК 3.5	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, региональных; Рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных; Актуальные направления в приготовлении холодных</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - Письменного/устного опроса; - тестирования; Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.)</p> <p>Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов,</p> <p>Итоговый контроль - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; Правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты; Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>		
	<p>Умения: Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требования к безопасности; Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применять, комбинировать</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; -экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий пи т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>различные способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов.)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>В форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов, <p>Итоговый контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила</p>	<p>сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	
	<p>Умения:</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требования к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>-экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Правильность, полнота выполнение заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий пи т.д.</p> <p>-точность оценки</p> <p>-соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>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 подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавки/раздачи</p>		