


**Смоленское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»**

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению  
решением педагогического совета  
протокол № 7 от 10.02 2017 г.  
протокол № 1 от 30.08 2019 г.  
протокол № 1 от 31.08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СОГБПОУ «Козловский  
многопрофильный аграрный колледж»  
 Г.В. Терехов



**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**

по программе подготовки специалистов среднего звена для специальности  
естественнонаучного профиля 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на базе основного  
общего образования с получением среднего общего образования.  
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального  
государственного стандарта СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,  
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016  
года, и примерной программой профессионального модуля из УМК ПООП (2016 г.)

ОДОБРЕНО  
на заседании цикловой  
методической комиссии  
профессионального цикла  
протокол № 4 от 02.02 2017 г.  
протокол № 1 от 28.08 2019 г.  
протокол № 1 от 27.08 2020 г.

ОДОБРЕНО  
методическим советом  
СОГБПОУ «Козловский многопрофильный  
аграрный колледж»  
протокол № 3 от 04.02 2017 г.  
протокол № 1 от 29.08 2019 г.  
протокол № 1 от 28.08 2020 г.


Составители: Даниленкова Н.А. - преподаватель высшей квалификационной категории  
Сиротина Л.А. - мастер производственного обучения высшей  
квалификационной категории, преподаватель

Рецензенты:

внутренний Горбунова Н.В. заместитель директора по учебно-методической  
работе СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»  
внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе,  
СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта,  
сервиса и связи»

Согласовано:

ПО «Рославльское РАЙПО»  Л.Я.Кормер

ПО «ОСТЕРСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ» и.о. председателя правления  Г.Г. Захарова

ООО «РК ФАБРИКА»  В.М.Секачев

ИП «БЛИЗУЧЕНКО»  А.Л.Близученко



## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1. 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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям 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 поддержание 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	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- <b>оценить наличие ресурсов;</b> - <b>составить заявку и обеспечить получение продуктов,</b> полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями имеющимися условиями	- <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ; - <b>санитарно-гигиенические требования</b> к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том

	хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций;
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	
Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать	

		<p><b>соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</b></p> <p><b>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</b></p> <p><b>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p><b>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</b></p> <p><b>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b></p> <p><b>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</b></p> <p><b>-правила утилизации отходов;</b></p> <p><b>-виды, назначение упаковочных материалов,</b></p> <p><b>- способы хранения пищевых продуктов;</b></p> <p><b>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</b></p> <p><b>-условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</b></p> <p><b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</b></p> <p><b>-правила оформления заявок на склад</b></p>
<b>ОК. 01</b>	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	<p>решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач</p> <p>Профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
	<p><b>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности продуктов</b></p>	<p><b>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</b></p> <p><b>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с</b></p>	<p><b>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий,</b></p>

		<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-<b>осуществлять</b> <b>взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-<b>использовать</b> <b>региональное сырье, продукты</b> для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p>закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-<b>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</b></p> <p>– <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов</p> <p>-<b>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p> <p>- <b>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами</b> для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- <b>варианты подбора пряностей и приправ;</b></p> <p>- <b>ассортимент вкусовых добавок, соусов</b> промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- <b>правила выбора вина и других алкогольных напитков</b> для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- <b>виды, правила безопасной эксплуатации технологического</b></p>
	<p><b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-<b>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-<b>изменять, адаптировать рецептуру,</b> выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	<p><b>технологического</b></p>



		<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>организовывать приготовление, готовить</b> 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, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- <b>обеспечивать безопасность</b> готовой холодной кулинарной продукции;</li> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для</li> </ul>	<p><b>оборудования</b> и  производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</b></li> <li>- <b>современные, инновационные методы приготовления</b> холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
--	--	--	--

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
<i>ОК. 01</i>	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК.07</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план 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»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7..	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	48	40	28	-	8	-	36	72
	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	134	114	64		20			

	ассортимента								
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика. часов	72							108
	<b>Всего:</b>	<b>290</b>	<b>160</b>	<b>92</b>		<b>28</b>		<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Входной контроль</b>		2	
<b>Раздел 1 ПМ.03.</b>		<b>182</b>	
<b>МДК.03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>48/40</b>	
<b>МДК.03.02.</b> Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>134/114</b>	
Тема 1.1 Введение. Приготовление канапе, легких и сложных закусок.	<b>Содержание</b> 1. <b>Бутерброды закусочные (канапе).</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых	<b>18</b>	2

	<p>бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	
2	<p><b>Бутерброды открытые.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении открытых бутербродов. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной.</li> <li>- сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном.</li> </ul> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	
3.	<p><b>Бутерброды закрытые.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закрытых бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	

	<p>4. <b>Салаты из сырых овощей.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный».</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.</p>		
	<p>5. <b>Салаты из вареных овощей.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Варианты оформления.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
	<p>6. <b>Винегреты.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов. Риски в области безопасности</p>		

	<p>процесса приготовления и хранения готовых винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
7.	<p><b>Холодные закуски из овощей, грибов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей, грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное ,грибы маринованные или соленные с луком, яйца фаршированные, помидоры фаршированные. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из овощей, грибов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из овощей и грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
<b>Практическое занятие</b>		<b>26</b>	
	<p>1 Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления бутербродов:          -валованы с икрой на 20 порций,          -бутерброды с маслом на 10 порций,          -бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций,          -канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.</p>		
2	<p>Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов.</p>		
3	<p>Расчет сырья для приготовления бутербродов закрытых: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры..</p>		
4	<p>Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов.</p>		



	5	Расчет сырья и составление технологических карт по приготовлению холодные закуски из овощей, грибов.		
Тема 1.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<b>Содержание</b>		26	2
	1	<p><b>Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов:</b>. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из раба и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: маринованная свекла, икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная, соус хрен.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
	2	<p><b>Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы.</b></p> <p>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рабы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный</p>		

		инвентарь. Правила проведения бракеража.		
3		<p><b>Холодные закуски из мясных продуктов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом, майонезом с корнионами, птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
4		<p><b>Холодные блюда из мяса и птицы.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и птицы: птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
5		<p><b>Рыбные и мясные салаты.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический</p>		

		<p>процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача рыбных и мясных салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых рыбных и мясных салатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
	<b>Практическое занятие.</b>		22	
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.		
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.		
	3	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов		
	4	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов		
	5	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению рыбных и мясных салатов.		
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных соусов.	<b>Содержание</b>		6	2
	1	<p><b>Холодные заправки и соусы.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления заправки соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов. Правила проведения бракеража.</p>		

	<p>2 <b>Сложные холодные соусы.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении сложных холодных соусов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных соусов: соус яблочный с хреном, апельсиновый, соус из брусники и сыра, соус по-киргизки, орехово-чесночный, фруктовый, майонез Скабпутра.</p> <p>Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
	<p><b>Практическое занятие:</b></p>	<p><b>16</b></p>	
	<p>1 Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.</p>		
	<p>2 Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ.03:</b>  Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p>		<p><b>40</b></p>	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на</li> </ol>			

<p>рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> <li>10. Составление технологических схем приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</li> <li>11. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование.</li> <li>12. Составление технологических схем приготовление салатов</li> <li>13. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления</li> <li>14. Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. Их обоснование</li> <li>15. Составление технологических схем приготовление сложных холодных соусов.</li> <li>16. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.</li> <li>17. Оформление технологических карт сложных холодных соусов.</li> <li>18. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных холодных соусов.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика:</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с</li> </ol>	<p><b>36</b></p>	

- изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
  6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  10. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  11. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  13. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  14. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  15. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
  16. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
  17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
  18. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
  19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,

<p>сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>21. Зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика:</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>3. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</li> <li>4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль</li> </ol>	<p><b>72</b></p>	

<p>качества и безопасности готовых изделий..</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>13. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</li> <li>14. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> <li>19. Зачёт.</li> </ol>		
<b>Всего</b>	<b>182</b>	



## 34. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

*Технические средства обучения:*

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда); -мультимедийный проектор.

*\*Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или аналог
- Холодильник\*\*
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки\*\*
- Морозильник\*\*
- Кухонный комбайн Thermomix\*\*
- Взбивальная машина\*\*
- Аппарат для вакуумирования\*\*
- Слайсер\*\*
- Посудомоечная машина\*\*
- Миксер ручной\*\*
- Гриль контактный Libero\*\* или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*
- Кухонная посуда и инвентарь\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

*Дополнительная литература:*

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

*Основные источники для преподавателя:*

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 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

5. [www.supercook.ru](http://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 ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы 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 ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО 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)**

Профес- сио- нальны е компет енции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
ПК 3.1.- 3.7	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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; 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 рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельно й) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<b>Демонстрационный экзамен</b>	Не менее 75% правильных ответов
<p><b>Умения:</b></p> <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>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно й) работы: презентаций, .....</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий</p>

	<p>приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ой практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 3.2</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок сложного приготовления;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок .</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>

		-тестирования. <b>Итоговый контроль</b>	правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов
<b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том 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	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	<b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.
<b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при			-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,

	отпуске продукции с прилавка/раздачи	оценка отчетов по учебной и производственной практике  <b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	последовательность действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме
ПК 3.3	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи салатов сложного ассортимента</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>



		<p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b>          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, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> действия</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          - экспертная оценка отчетов по учебной и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          - Рациональность действий и т.д.</p>
	<p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление салатов сложного ассортимента.          Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>оценки выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          - экспертная оценка отчетов по учебной и</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>

		<p>производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
ПК 3.4.	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок ;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок,</p>

<p>подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	<p>ответов, -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p>не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>
<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>
<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Хранение, отпуск канапе, холодных</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

	<p>закусок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
ПК 3.5.	<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/</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  Полнота ответов, точность</p>

<p>на продукты;          виды и формы обслуживания,          правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>устных ответов,          -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p>формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов</p>
<p><b>Умения:</b>          разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности - готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  <b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям          -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          - Рациональность действий и т.д.</p>
<p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление холодных блюд из</p>	<p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов</p>

	<p>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>е по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>ПК 3.6</p> <p>ПК 3.7</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила составления меню,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов,</p>

<p>разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p>- письменных/устных ответов,          - тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
<p><b>Умения:</b>          разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности ая готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          - Точность оценки          - Соответствие требованиям инструкций, регламентов          - Рациональность действий и т.д.</p>
<p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление холодных блюд из</p>	<p>выполнения практических заданий на</p>	<p>- Адекватность, оптимальность выбора</p>

	<p>мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--



