

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 06.09.2023 16:28:40

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Директор ООО «Кавпродконтракт»,
г. Пятигорск

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Еремин С.М.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- 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, 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;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего 519 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 358 часов;

Из них:

на освоение МДК 348 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 16 часов;

учебной практики 36 часов;

производственной практики 108 часов;
промежуточной аттестации - 27 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 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.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Объем профессионального модуля, ак. ч											
Код компетенций	Наименование профессиональных разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практик, подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	115	68	102	68	-	4	-	-	-	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	251	146	230	146	-	12	-	-	-	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Учебная практика	36	36						36		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Производственная практика,	108	108						108		

ПК 3.4	часов									
ПК 3.5										
ПК 3.6										
ПК 3.7										
Всего:		519	358	332	214	-	16	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		115	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		115	
Тема 1.1 . Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>История происхождения холодных блюд и закусок.</p> <p>Холодные блюда и закуски как аппетайзеры.</p> <p>Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. История происхождения холодных блюд и закусок.</p> <p>2.Холодные блюда и закуски как аппетайзеры.</p>	2	3
Тема 1.2 Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент холодных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.</p> <p>Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Ассортимент холодных блюд и закусок.</p> <p>2.Пищевая ценность холодных блюд и закусок.</p>	2	3
Тема 1.3 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	<p>Содержание</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)</p> <p>Практические занятия</p> <p>1.Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд.</p> <p>2.Кулинарные изделия, закуски.</p>	2	3
Тема 1.4 Характеристика процессов	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>	2	3

приготовления.	Характеристика, последовательность этапов.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		3
	Практические занятия	4	
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	2. Характеристика, последовательность этапов.	2	
Тема 1.5 Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	2	
	Подготовка к реализации холодных блюд. Хранение холодных блюд.		3
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	
	1. Подготовка к реализации холодных блюд.	2	
	2. Хранение холодных блюд.	2	
Тема 1.6 Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	2	
	Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.		3
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	
	1. Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок.	2	
	2. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.	2	
	Содержание	2	
Тема 1.7 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		3
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов.	2	
	2. Функционирование технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013)	2	

Тема 1.8 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	Содержание	2	3
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	2	
	2. Требования к организации хранения кулинарных изделий, закусок.	2	
Тема 1.9 Виды вкусовых добавок для холодных блюд.	Содержание	2	3
	Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов. Варианты использования вкусовых добавок.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	2	
	2. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов. Варианты использования вкусовых добавок.	2	
Тема 1.10 Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	2	3
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд.	2	
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
Тема 1.11 Техническое оснащение холодного цеха	Содержание	2	3
	Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления.		
	Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления.	2	
	2. Правила организации рабочего места повара в	2	

	холодном цехе, внешний вид.		
Тема 1.12 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	Содержание	2	3
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора	2	
	2.Безопасное использование, правила ухода за ними.	2	
Тема 1.13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.	Содержание	2	3
	Назначение технологического оборудования.		
	Правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	
	1.Назначение технологического оборудования.	2	
	2.Правила безопасной эксплуатации.	2	
Тема 1.14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий.	Содержание	2	3
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1.Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2	
	2.Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
Тема 1.15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания.	Содержание	2	3
	Требования к оформлению и отпуска заказа.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1.Требования к оформлению и отпуска заказа.	2	
	2.Методы обслуживания.	2	
Тема 1.16. Санитарно-гигиенические требования.	Содержание	2	3
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1.Санитарно-гигиенические требования к организации	2	

	рабочих мест по приготовлению холодных блюд. 2. Санитарно-гигиенические требования к кулинарным изделиям и закускам сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
Тема 1.17. Требования к организации складирования и хранения.	Содержание	2	3	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.			
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия	4		
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2		
	2. Рабочее место повара.	2		
Консультации		-		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		4		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		9		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		251		
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		251		
Тема 2.1 Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	Содержание	2	3	
	Требования к качеству сложных закусок из овощей. Современные требования к приготовлению закусок из овощей. Требования к оформлению, условия хранения и сроки реализации готовой продукции.			
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия	2		
	Требование к качеству сложных холодных блюд и закусок			
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	Содержание		3	
	Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Виды закусок.	2		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия	2		
	Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.			
Тема 2.3 Требования к качеству, современные требования к приготовлению,	Содержание		3	
	Требования к качеству закусок из яиц и сыра. Современные требования к приготовлению, современные требования к оформлению отпуску готовой продукции.	2		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия	2		

оформлению, отпуску.	Органолептические показатели. Бракеражный лист		
Тема 2.4 Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра	Содержание	2	3
	Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра, сроки реализации готовой продукции		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра		
Тема 2.5 Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.	Содержание	2	
	История правильной подачи сложных холодных блюд и закусок. Правила современной подачи.		3
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	
	Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи		
Тема 2.6 Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	Содержание		
	Методы и виды сервировки, последовательность подачи сложных холодных блюд и закусок, особенности подачи, подбор посуды и приборов для подачи и сервировки.	2	3
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Методы сервировки. Органолептические показатели. Браеражный лист.		
Тема 2.7 Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.	Содержание	2	3
	Правила выбора алкогольных напитков для сложных холодных блюд и закусок, сочетаемость, правила подбора бокалов для разных видов алкоголя, винный этикет.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Правила выбора вина. Винный этикет		
Тема 2.8 Характеристика рыбных гастрономических продуктов.	Содержание	2	3
	Виды гастрономических рыбных продуктов, характеристика.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Изучение характеристик рыбных продуктов.		
Тема 2.9 Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной	Содержание	2	3
	Организация технологической линии, виды блюд из рыбной гастрономии.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление блюд из рыбы рыбной гастрономии.		

гастрономии.			
Тема 2.10 Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	Содержание Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>) Практические занятия Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	2	3
Тема 2.11 Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.	Содержание Технология приготовления и виды заливных блюд из рыбы Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>) Практические занятия Приготовление заливных блюд.	2	3
Тема 2.12 Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного сырья.	Содержание Технология приготовления и виды холодных закусок из нерыбного сырья. Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>) Практические занятия Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья.	2	3
Тема 2.13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Используемая посуда, приборы. Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>) Практические занятия Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи.	2	3
Тема 2.14. Характеристика мясных гастрономических продуктов.	Содержание Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Подбор гарниров и соусов. Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>) Практические занятия Приготовление и подача мясных гастрономических продуктов.	2	3
Тема 2.15. Организация технологической линии по приготовлению	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2	3

сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	2. Приготовление закусок из мяса и домашней птицы.	2	
Тема 2.16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.	Содержание	2	3
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.	2	
	2. Требования к качеству домашней птицы.	2	
	Контрольная работа		
Тема 2.17 Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	Содержание	2	3
	Организация рабочего места, правила рабочего дня.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	2	
	2. Санитарные требования к повару.	2	
Тема 2.18 Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.	Содержание	2	3
	Правила безопасного использования инвентаря и технологического оборудования.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	3
	1. Изучение технического оснащения.	2	
	2. Изучение безопасной эксплуатации.	2	

Тема 2.19 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание	4	3
	1.Технологический процесс приготовления.	2	
	2.Виды сложных холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	4	
	1.Приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Бракераж.	2	
Тема 2.20 Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	Содержание	4	3
	1. Ассортимент мясных гастрономических продуктов.	2	
	2.Характеристика сырья, технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	
	1.Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов.	2	
	2.Способы приготовления.	2	
	3. Технология приготовления.	2	
Тема 2.21 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.	Содержание	4	3
	1.Виды гарниров и соусов.	2	
	2.Современные требования к оформлению и отпуску готовой продукции.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	
	1. Приготовление гарниров к блюдам из мяса.	2	
	2. Приготовление соусов к блюдам из мяса.	2	
	3. Правила оформления и подачи.	2	
Тема 2.22 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Содержание	4	3
	1.Требования к качеству блюд из мяса и мясной гастрономии.	2	
	2.Режимы и условия хранения и сроки реализации.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	
	1.Требования к качеству.	2	
	2.Режимы хранения.	2	
	3. Правила реализации.	2	
Тема 2.23 Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	Содержание	4	3
	1.Подготовка сырья.	2	
	2.Основные правила приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	
	1. Приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	2	
	2.Бракераж заливных блюд.	2	
	3.Правила подачи заливных блюд.	2	
Тема 2.24 Подготовка	Содержание	4	3
	1.Технологическая карта приготовления ланспика,	2	

сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении	особенности.		
	2. Технологический процесс.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	
	1. Приготовление ланспика.	2	3
	2. Бракераж ланспик.	2	
	3. Правила подачи ланспика.	2	
Тема 2.25 Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.	Содержание	4	3
	1. Виды гарниров.	2	
	2. Особенности приготовления и отпуска готовой продукции.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление заливных блюд из мяса.	2	
	2. Приготовление гарниров.	2	
Тема 2.26 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Содержание	4	3
	1. Требование к качеству готовой продукции.	2	
	2. Режимы хранения и сроки реализации.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Органолептические показатели.	2	
	2. Требования к качеству готовых гарниров.	2	
Тема 2.27 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	Содержание	4	3
	1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление сложных холодных закусок из мяса.	2	
	2. Бракераж сложных холодных закусок.	2	
Тема 2.28 Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.	Содержание	4	3
	1. Ассортимент мясных продуктов.	2	
	2. Характеристика сырья, технология приготовления.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Ассортимент холодных закусок из мяса.	2	
	2. Технология приготовления.	2	
Тема 2.29 Требования к качеству.	Содержание	4	3

Режимы хранения и реализации.	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1.Требование к качеству.	2	
	2.Режимы хранения.	2	
	3. Правила реализации готовой продукции.	2	
Тема 2.30 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	Содержание	4	3
	1.Виды птицы, правила приготовления.	2	
	2.Технология приготовления.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление холодных блюд из птицы	2	
	2. Приготовление холодных закусок из птицы	2	
	3. Органолептические показатели готовой продукции.	2	
Тема 2.31 Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	Содержание	4	3
	1.Ассортимент, характеристика.	2	
	2.Особенности технологии приготовления.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1.Ассортимент холодных блюд из птицы.	2	
	2.Технология приготовления.	2	
	3.Правила подачи холодных блюд из птицы.	2	
Тема 2.32 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.	Содержание	4	3
	1.Ассортимент, характеристика.	2	
	2.Особенности технологии приготовления.	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.	2	
	2. Изучение гарниров и соусов к блюдам из птицы.	2	
	3.Правила оформления и отпуска.	2	
Тема 2.33 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Содержание	4	3
	1.Требование к качеству готовой продукции.	2	
	2.Режимы хранения и сроки реализации	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Органолептические показатели.	2	
	2. Бракераж гарниров и соусов к блюдам из птицы.	2	
	3. Режимы хранения и правила реализации.	2	
Тема 2.34 Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника	Содержание	4	3
	1. Виды соусов	2	
	2.Техника украшения	2	
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление сложных холодных блюд из птицы.	2	
	2. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	3. Приготовления украшений для подачи блюд из мяса.	2	

приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.			
Самостоятельная работа студентов Раздела 2 ПМ 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского холодного блюда в соответствии с заданием	12		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Проведение техники безопасности. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов</p> <p>Изучение вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок</p> <p>Изучение правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>Изучение способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>Изучение требований и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов</p> <p>Изучение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них</p> <p>Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов</p> <p>Изучение температурного и санитарного режима, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов</p> <p>Изучение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования</p> <p>Изучение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правил соусной композиции сложных холодных соусов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов</p> <p>Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных</p>	36		

<p>холодных рыбных и мясных блюд и соусов</p> <p>Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Защита отчета по учебной практике</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест</p> <p>Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>Подготовка к работе.</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки</p> <p>Творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов.</p> <p>Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции.</p> <p>Соблюдение норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Защита отчета по производственной практике</p>	108

Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.03	9	
Всего	519	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория «Учебная кухня ресторана», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь;

комплект учебной мебели;

мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>

2. Качурина, Т. А. 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: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М.: Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6 5 экз.

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

Дополнительная литература:

1.Солопова В.А. Охрана труда на предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
- 4.www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП. 03 «Техническое оснащение организаций питания», дисциплины профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка

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

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; –оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	–соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: •корректное использование цветных разделочных досок; •раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; •соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
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.	–соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы салатов, канапэ,
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	

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

	<p>виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	--	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерииев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения 	

	<p>профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои 	

	<p>действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	---	--