

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

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 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

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

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 рецептов 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
	ОК 11.

Использовать знания по финансовой грамотности, 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 профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	В т.ч. в форме практ. 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
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), 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	115	68	102	68	-	4	-		-

	ассортимента									
ПК 3.1	Раздел 2.	251	146	230	146	-	12	-	-	
ПК 3.2	Процессы									
ПК 3.3	приготовлен									
ПК 3.4	ия,									
ПК 3.5	подготовки к									
ПК 3.6	реализации									
ПК 3.7	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
ПК 3.1	Учебная	36	36						36	
ПК 3.2	практика									
ПК 3.3										
ПК 3.4										
ПК 3.5										
ПК 3.6										
ПК 3.7										
ПК 3.1	Производств	108	108							108
ПК 3.2	енная									
ПК 3.3	практика,									
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	Содержание	2	3
	История происхождения холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски как апетайзеры.		
	Лабораторные работы	4	
	1. История происхождения холодных блюд и закусок.	2	
	2. Холодные блюда и закуски как апетайзеры.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.2	Содержание		

Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Ассортимент холодных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.	2	3
	Лабораторные работы	4	
	1. Ассортимент холодных блюд и закусок.	2	
	2.Пищевая ценность холодных блюд и закусок	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.3 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	Содержание	2	3
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)	4	
	1.Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд.	2	
	2.Кулинарные изделия, закуски.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.4 Характеристика процессов приготовления.	Содержание	2	3
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	2.Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.5 Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	2	3
	Подготовка к реализации холодных блюд. Хранение холодных блюд.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Подготовка к реализации холодных блюд.	2	
	2.Хранение холодных блюд.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.6 Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	2	3
	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.		
	Лабораторные работы	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	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.7 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и	Содержание	2	3
	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		

закусок.	технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		
	Лабораторные работы	4	
	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	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
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	4	
	1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	2	
	2. Требования к организации хранения кулинарных изделий, закусок.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
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	4	
	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	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
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	4	
	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	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
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	4	
	1.Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления.	2	
	2.Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
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	4	
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора	2	
	2.Безопасное использование, правила ухода за ними.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 1.13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.	Содержание	2	3
	Назначение технологического оборудования. Правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Назначение технологического оборудования.	2	
	2.Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	4	
	1.Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2	3
	2.Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания.	Содержание	2	3
	Требования к оформлению и отпуска заказа.		
	Лабораторные работы	4	
	1.Требования к оформлению и отпуска заказа.	2	
	2.Методы обслуживания.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	4	
	1.Санитарно-гигиенические требования к организации	2	3

	рабочих мест по приготовлению холодных блюд.		
	2. Санитарно-гигиенические требования к кулинарным изделиям и закускам сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
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	4	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	3
	2. Рабочее место повара.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
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	2	3
	Требование к качеству сложных холодных блюд и закусок		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	Содержание	2	3
	Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Виды закусок.		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.3 Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	Содержание	2	3
	Требования к качеству закусок из яиц и сыра. Современные требования к приготовлению, современные требования к оформлению отпуску готовой продукции.		
	Лабораторные работы	2	3
	Органолептические показатели. Бракеражный лист		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.4 Условия	Содержание	2	3
	Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и		

хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра	сыра, сроки реализации готовой продукции		
	Лабораторные работы	2	
	Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
Тема 2.5 Правила подачи сложных холодных блюдов и закусок.	Содержание	2	3
	История правильной подачи сложных холодных блюд и закусок. Правила современной подачи.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи Практические занятия	2	
Тема 2.6 Методы сервировки, последователь ность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	Содержание	2	3
	Методы и виды сервировки, последовательность подачи сложных холодных блюд и закусок, особенности подачи, подбор посуды и приборов для подачи и сервировки.		
	Лабораторные работы	2	3
	Методы сервировки. Органолептические показатели. Бракеражный лист. Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
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	2	3
	Правила выбора вина. Винный этикет Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.8 Характеристик а рыбных гастрономичес ких продуктов.	Содержание	2	3
	Виды гастрономических рыбных продуктов, характеристика.		
	Лабораторные работы	2	3
	Изучение характеристик рыбных продуктов. Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.9 Организация технологическ ой линии по приготовлению сложных холодных блюдов и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	Содержание	2	3
	Организация технологической линии, виды блюд из рыбной гастрономии.		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление блюд из рыбы рыбной гастрономии. Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.10 Технологическ ие процессы приготовления сложных холодных блюдов и закусок из рыбы.	Содержание	2	3
	Процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.11 Технологическ ий процесс приготовления заливных блюд	Содержание	2	3
	Технология приготовления и виды заливных блюд из рыбы		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление заливных блюд.		

из рыбы.	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 2.12 Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	Содержание	2	3
	Технология приготовления и виды холодных закусок из нерыбного сырья.		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 2.13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание	2	3
	Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Используемая посуда, приборы.		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 2.14. Характеристика мясных гастрономических продуктов.	Содержание	2	3
	Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Подбор гарниров и соусов.		
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление и подача мясных гастрономических продуктов.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 2.15. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	2. Приготовление закусок из мяса и домашней птицы.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	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	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
	Контрольная работа		
Тема 2.17 Организация рабочего места	Содержание	2	3
	Организация рабочего места, правила рабочего дня.		
	Лабораторные работы	4	3

повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	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	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	4	3
	1. Изучение технического оснащения.	2	
	2. Изучение безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	4	3
	1. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	2	
	2. Бракераж.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	6	3
	1. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов.	2	
	2. Способы приготовления.	2	
	3. Технология приготовления.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
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	6	3
	1. Приготовление гарниров к блюдам из мяса.	2	
	2. Приготовление соусов к блюдам из мяса.	2	
	3. Правила оформления и подачи.	2	
Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)			
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	6	3
	1. Требования к качеству.	2	
	2. Режимы хранения.	2	
	3. Правила реализации.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 2.23 Технологическ	Содержание	4	3
	1. Подготовка сырья.	2	

ий процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов	2.Основные правила приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.	2	
	Лабораторные работы	6	
	1. Приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	2	
	2.Бракераж заливных блюд.	2	
	3.Правила подачи заливных блюд.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.24 Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении	Содержание	4	3
	1.Технологическая карта приготовления ланспика, особенности.	2	
	2.Технологический процесс.	2	
	Лабораторные работы	6	3
	1. Приготовление ланспика.	2	
	2.Бракераж ланспик.	2	
	3. Правила подачи ланспика.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
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	6	3
	1. Приготовление заливных блюд из мяса.	2	
	2. Приготовление гарниров.	2	
	3. Бракераж гарниров.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
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	6	3
	1.Органолептические показатели.	2	
	2. Требования к качеству готовых гарниров.	2	
	3.Режимы хранения гарниров и их реализация.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.27 Комбинирован ие 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	6	3
	1. Приготовление сложных холодных закусок из мяса.	2	
	2. Бракераж сложных холодных закусок.	2	
	3. Органолептические показатели готовых закусок.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
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	6	3
	1.Ассортимент холодных закусок из мяса.	2	
	2.Технология приготовления.	2	
	3. Правила подачи холодных закусок.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 2.29	Содержание	4	3

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

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			
Учебная практика Виды работ: Проведение техники безопасности. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов Изучение вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок Изучение правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы Изучение способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы 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 Изучение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов Изучение температурного и санитарного режима, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов Изучение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования Изучение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правил соусной композиции сложных холодных соусов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы Защита отчета по учебной практике		36	
Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		108	

<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>	
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 предприятии [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
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>требованиям регламентов;</p> <p>–соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>–соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>–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;</p> <p>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>–точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>–соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <p>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>–соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, 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);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>–соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>–соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, 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);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>–соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p> <p>–соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, 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);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>–соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам</p>	

различных категорий потребителей, видов и форм	обслуживания; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение
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.	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: •корректное использование цветных разделочных досок; •раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; •соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: •соответствие температуры 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)
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.	

	<ul style="list-style-type: none"> •соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; •гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) •гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; •соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: •оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; •соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; •соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; •актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; •оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; •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 критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
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 профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности;</p>	

	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
--	---	--