

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Международный колледж сервиса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

Казань  
2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

О.Р. Скальская

« 02 » август 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории Скаль

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий Гайнетдинова Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем



Курочка ММ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

### 1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к

	формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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
--	--

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p><b>В</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного</li> </ul>

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>

## **1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего **288** часов,

в том числе в форме практической подготовки **180 часов**

Из них на освоение МДК **60 часов**

В том числе лабораторно-практических занятий **34 часа**

Самостоятельная работа **12 часов**

Практики, в том числе учебная **72 часа**

производственная **108 часов**

консультаций – **24 часа;**

промежуточная аттестация **12 часов**

(в виде демонстрационного экзамена)



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и прак. занятия	Курсов. работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 3.1.- 3.2. ОК 3. ОК 7. ЛР 1 ЛР 4	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>38</b>		<b>26</b>		10				6	6	
ПК 3.1- 3.7. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 1 ЛР 5	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>46</b>		<b>34</b>		24				6	6	
ПК 3.1- 3.7. ОК 3 ЛР 6	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>180</b>	<b>180</b>					<b>72</b>	<b>108</b>			
ПК 3.1.- 3.7. ОК 4 ЛР 6 ЛР10	Промежуточная аттестация (ДЭ)	<b>24</b>			12					12		
	<b>Всего</b>	<b>288</b>		<b>60</b>	<b>12</b>	<b>34</b>		<b>72</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		<b>38</b>			
Раздел 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>8/2</b>			
Тема 1. Классификация холодной кулинарной продукции	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции – холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	<b>8</b>			
Тема 2. Характеристика процессов приготовления	2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 7-8
Тема 3. Контроль качества готовой холодной кулинарной продукции	3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 13-14
Тема 4. Организация работы холодного цеха	4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	Интерактивная доска	[5] Стр. 18-22
	<i>Практическое занятие №1</i>	<b>2</b>			
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	2		Карточки-задания	[5] Стр. 31-40

	ассортимента.				
Раздел 2. Процесс приготовления, хранения холодных соусов, заправок		4/4			
Тема 1. Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	5. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. Холодные соусы, заправки и маринады. Соусы на растительном масле, соусы на уксусе.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 45-57 интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 1</i>	2			
	1. Приготовление универсальной заправки для салатов, соус винегрет, соус майонез, соус равигот холодный, соус грибиш, маринад овощной с томатом	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 45-57
	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
Тема 2. Оригинальные соусы и заправки. Тема 3. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы	6. Приготовление оригинальных соусов и заправок. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. Контроль качества и условия хранения холодных соусов.	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 57-71 интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 2</i>	2			
	2. Приготовление соуса гуакамоле, соуса клюквенного, сырного соуса, соуса творожного с зеленью и чесноком, майонеза с творогом и апельсином	2	3	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 57-71
Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления подготовки к реализации салатов сложного ассортимента		4/4			
Тема 1. Салаты из сырых овощей и фруктов Тема 2. Салаты из вареных продуктов Тема 3.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	7. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы)	2	2	Интер активная доска, плакаты	[5] Стр. 73-81
	<i>Лабораторная работа № 3</i>	2			
	3. Приготовление греческого салата, винегрета, салата мясного,	2	3	Сырье, инструкц.	[5] Стр.

Салаты из вареных овощей. Винегреты Тема 4. Неперемешиваемые салаты. Тема 5. Салаты-коктейли Тема 6. Теплые салаты	салат цезарь с курицей, салат с морским коктейлем и огурцом			карты	73-81
	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2</b>			
	8. Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли, теплые салаты. Оформление и способы подачи салатов	2	2	Интер активная доска, плакаты	[5] Стр. 93-104
	<i>Лабораторная работа № 4</i>	<b>2</b>			
	4. Приготовление салата мильфей из рыбы и картофеля, кобб салат, салат-коктейль «Оригинальный», теплый салат с морепродуктами.	2	3	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 93-104
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	<b>6</b>			
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка сообщений, эссе, презентаций по темам раздела			Интер активная доска, плакаты	интер нет источ ники
<b><i>Консультация по МДК.03.01.</i></b>			<b>6</b>		
<b><i>МДК .03.02. Процессы приготовления, подготовки</i></b>					

<i>к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		<b>46</b>			
Раздел 4 Процесс приготовления, творческого оформления подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента		<b>2/6</b>			
Тема 1. Канапе и мелкие банкетные закуски	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2</b>			
	1. Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Закуски на шпажках. Закусочные рулеты. Тартар закусочный, карпаччо, веррины.	2		Интер активная доска, плакаты	[5] Стр. 108- 131
	<i>Лабораторная работа № 1,2</i>	<b>6</b>			
Тема 2. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты	1. Приготовление канапе с мясом цыпленка, греческого салата на шпажах, рулетиков из ветчины с сыром и чесноком, рулетиков из кабачков с творожно-чесночной начинкой, рулетиков из кабачков с мягким сыром.	4		Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 108- 131
Тема 3. Тартар. Карпаччо. Веррины	2. Приготовление тартара из свеклы с вялеными томатами, карпаччо из курицы, карпаччо из шампиньонов, веррины с сельдью под шубой	2		Интер активная доска, плакаты	[5] Стр. 108- 131
Раздел 5. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		<b>2/10</b>			
	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2</b>			
Тема 1. Блюда и закуски из рыбы	2. Рыбная гастрономия порциями, закуски из сельди. Отварные, фаршированные, заливные блюда и закуски из рыбы. Морепродукты заливные, крабы под маринадом, рулет из кальмаров	2	2	Интер активная доска, плакаты	[5] Стр. 157- 172
	<i>Лабораторная работа №3,4,5</i>	<b>10</b>			
	3. Приготовление сельди с гарниром, сельди рубленой, салата «Сельдь под шубой», сельди с морковью и изюмом	2	3	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 157- 172
Тема 2. Блюда и закуски из нерыбного	4. Приготовление рыбы отварной с гарниром и хреном, трески с сыром, форель, фаршированную грибами	4	3	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 157- 172

водного сырья	5. Приготовление рулета заливного из трески, морепродукты заливные	4	3	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 157-172
Раздел 6. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		<b>4/6</b>			
Тема 1. Блюда из мяса	<i>Содержание учебного материала</i> 3. Мясо и мясная гастрономия. Отварные, запеченные, жареные блюда и закуски из мяса. Фаршированные, заливные блюда и закуски из мяса	4			
		2	2	Интер активная доска, плакаты	[5] Стр. 175-184
Тема 2. Блюды из домашней птицы, дичи	4. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика	2	2	Интер активная доска	[5] Стр. 186-195
	<i>Лабораторная работа №6,7</i>	<b>6</b>			
	6. Приготовление закуски из отварного мяса с маринованными огурцами и грибами, заливного паштета в формочках, заливного мусса из ветчины	4	3	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 175-184
	7. Приготовление рулета из курицы с грибами, сыр из дичи	2	2	Сырье, инструкц. карты	[5] Стр. 186-195
Раздел 7. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.		<b>2/2</b>			
Тема 1. Процесс приготовления авторских, региональных холодных закусок	<i>Содержание учебного материала</i> 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих закусок: кокиль из осетрины, филе семги с зеленым соусом, семга в сырном соусе, яблоки, фаршированные птицей, язык, жаренный в тесте. <i>Дифференцированный зачет</i>	2			
		2	2	Интер активная доска	[5] интернет источники
	<i>Лабораторная работа № 8</i>	2			
	8. Приготовление, творческое	2	3	Сырье,	[5]

	оформление и отпуск сложных горячих закусок			инструкц. карты	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	<b>6</b>			
	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы.</p> <p>4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6. Подготовка сообщений по темам раздела:</p> <p>1. Приготовление судака заливного</p> <p>2. Приготовление поросенка заливного</p> <p>3. Приготовление горячих закусок из мяса</p> <p>4. Приготовление горячих закусок из рыбы</p> <p>5. Приготовление горячих закусок из морепродуктов</p> <p>6. Приготовление рулетов из мяса и птицы</p> <p>7. Приготовление фаршированных холодных закусок</p> <p>8. Приготовление печеночного торта, террина из утиной печени с хурмой</p>			Интер активная доска	интер нет источ ники
	<b>Консультации по МДК.03.02.</b>			<b>6</b>	

<i>Учебная, производственная практика по ПМ.03 (Виды работ)</i>			
<i>Учебная практика ПМ.03 (Виды работ)</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6	2
2	Организация рабочего места. Приготовление холодных соус: майонез, айоли; шантильи; тартар; соус винегрет; грибиш. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
3	Приготовление оригинальных соусов и заправок: соус гуакамоле; ягодный кули; сырный соус; йогуртный соус с зеленью; соус творожный с зеленью и чесноком. Правила оформления и отпуска.	6	2
4	Приготовление салатов сложного ассортимента из овощей: салат овощной с маслинами и фетой; греческий салат; винегрет овощной. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов.	6	2
5	Приготовление салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья: салат с креветками и авокадо; салат рыбный; деликатесный, салат с гребешком и тигровыми креветками. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов.	6	2
6	Приготовление салатов сложного ассортимента из мяса, птицы: салат «Столичный»; салат мясной с омлетом и корнишонами; салат цезарь с курицей. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов	6	2
7	Организация рабочего места. Приготовление канапе, греческого салата на шпажках, помидор, фаршированных огурцами и яблоками, рулетиков из ветчины с сыром и чесноком. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок. Требования к качеству холодных закусок.	6	2
8	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: рыба отварная с гарниром и хреном; треска с	6	2



	сыром; рулет из кальмаров. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству холодных блюд.		
9	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: рыба заливная целиком и порционными кусками с гарниром и соусом; креветки заливные. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству холодных блюд.	6	2
10	Приготовление закуски из отварного мяса с маринованными огурцами, отварной мясной рулет, начиненный морковью. Правила оформления и отпуска.	6	2
11	Приготовление заливного паштета в формочках, заливного мусса из ветчины, студень из субпродуктов, паштет из печени Правила оформления и отпуска.	6	2
12	Приготовление рулета из курицы с грибами, сыра из кур, куриных маффин с начинкой. Правила оформления и отпуска.	6	2
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.03 (Виды работ)</b>		<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
1	Приготовление заправок на растительном масле: заправка для салатов; соус винегрет; горчичная заправка для салатов; для сельди; дижонская горчица. Соусы на растительном масле: майонез шантильи; майонез с зеленью; с корнишонами; с хреном и яблоками из творога; майонез с творогом и апельсином; айоли; тартар. Использование соусов, требования к качеству.	6	2,3
2	Приготовление соусов на уксусе: маринад овощной с томатом; маринад овощной без томата; маринад овощной со свеклой. Масляные смеси: зеленое масло; селечное масло; сырное масло; горчичное масло. Использование соусов, требования к качеству.	6	2,3
3	Приготовление оригинальных соусов и заправок: соус гуакамоле, ягодный кули; клюквенный соус; сырный соус; творожная подлива с брусникой; соус из свежих грибов с чесноком.	6	2,3
4	Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра, яблок и огурцов; вальдорфский; капрезе; «Греческий»; салат из зелени, граната и фисташек. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству салатов.	6	3
5	Приготовление салатов из вареных овощей: винегрет овощной; по-домашнему; рыбный; с сельдью или рыбой горячего копчения; с грибами; мясной; винегрет из фруктов и овощей; салат из свеклы с малосольными и свежими огурцами, зеленым луком и майонезом. Правила оформления и	6	3

	отпуска салатов. Требования к качеству салатов.		
6	Приготовление салатов из мяса, птицы, дичи и рыбы: салат мясной с омлетом и корнишонами; салат цезарь с курицей; салат цезарь с лососем; салат с морским коктейлем и огурцом. Правила оформления и отпуска салатов. Требования к качеству салатов.	6	3
7	Неперемешиваемые салаты: салат «Каприз»; салат «Гаити»; салат мильфей из рыбы и картофеля; кобб салат. Правила оформления и отпуска салатов. Требования к качеству салатов	6	3
8	Салаты-коктейли. Приготовление салат-коктейль «Ориганальный»; салат-коктейль с курицей и фруктами; салат с грушей, сыром и грецкими орехами; салат оливье-ассорти в бокалах. Правила оформления и отпуска салат-коктейлей. Органолептическая оценка салат-коктейлей	6	2,3
9	Приготовление теплых салатов: теплый салат с языком, сыром и маринованными грибами; теплый салат с морепродуктами; теплый салат с грибами, теплый салат с уткой. Правила оформления и отпуска теплых салатов. Органолептическая оценка теплых салатов	6	2,3
10	Приготовление канапе и мелких банкетных закусок: канапе с мясом цыпленка; канапе с икрой на муссе из авокадо. Легкие закуски: дынные шарики с ветчиной (на шпажках); шашлычки закусочные. Правила оформления канапе и закусок. Органолептическая оценка холодных закусок	6	2
11	Приготовление закусочных рулетиков: рулетики из ветчины с сыром и чесноком; закусочные рулетики из лосося; рулетики из кабачков с творожно-чесночной начинкой; рулетики из кабачков с мягким сыром. Правила оформления и отпуска рулетиков Органолептическая оценка закусочным рулетикам	6	2
12	Приготовление блюд и закусок из измельченных масс: паштет из печени; бутербродный мусс из копченой форели; мусс из ветчины и сыра; террин с копченым лососем; форшмак из сельди. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд	6	2,3
13	Приготовление лосося отварного с соусом грибиш, трески с сыром. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из рыбы	6	2
14	Приготовление рыбы заливной порционным куском, рулета заливного из трески, морепродукты заливные. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка заливных блюд из рыбы	6	2

15	Приготовление ростбифа холодного с гарниром, свиная корейка на ребрышках. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка блюд	6	2,3
16	Приготовление языка заливного, студня мясного, заливного мусса из ветчины. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка блюд	6	2,3
17	Приготовление рулета из курицы с грибами. Сыра из дичи (фромаж), куриные маффины с начинкой. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из птицы	6	2,3
18	Приготовление семги в сырном соусе, яблоки, фаршированные птицей, язык, жаренный в тесте. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд <b>Дифференцированный зачет</b>	6	2,3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>108</b>	
	<b>Консультации по экзамену</b>	<b>12</b>	
	<b>Демонстрационный экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
14	Шкаф холодильный	1
15	Шкаф морозильный	1
16	Шкаф шоковой заморозки	1
17	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
18	Фризер	1
19	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
20	Тестораскаточная машина	1
21	Планетарный миксер	5
22	Диспансер для подогрева тарелок	1
23	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
24	Мясорубка	1
25	Слайсер	1
26	Машина для вакуумной упаковки	1
27	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
28	Процессор кухонный	1
29	Овощерезка	1
30	Миксер для коктейлей	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1

33	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
34	Овоскоп	1
35	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
36	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
37	Стол производственный с моечной ванной	15
38	Стеллаж передвижной	2
39	Моечная ванна двухсекционная	1

### Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

## **3.2. Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

5. 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: учеб. для сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. / З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. /Л.А. Радченко. – М.: «Феникс» 2018. – 350 с.

10. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

11. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 240 с.

12. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
4. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
5. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>		
ПК 3.1.- ПК 3.3. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,	- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. - Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями.</li> <li>- Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты.</li> </ul>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу.</li> </ul>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполнение работ по</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- приготовлению холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания</li> <li>- организации хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- Приготовление салатов сложного ассортимента</li> <li>- Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов)</li> </ul> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p>	<p>Владение актуальными</p>



<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированного «цифрового следа»</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p>	<p>методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>
<p>ОК 7</p>	<p>Соблюдение правил экологической</p>	<p>Правила</p>

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>
<p><i>Раздел модуля 2. МДК .03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i></p>		
<p>ПК 3.4.- ПК 3.7. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>- Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента - Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов). Экспертная оценка демонстрируемых</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>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.</p> <p>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</p>	<p>- Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов - Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента - Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента Ведение расчетов с потребителями</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>

	при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
<p>ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</li> <li>- Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов).</li> </ul> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики</p> <p>(самостоятельно или с</p>

<p>уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструированного «цифрового следа»</p>	<p>каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>помощью наставника</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Взаимодействие с коллегами, руководством, коллегами Планирование информационного поиска из широкого набора источников,</p>

<p>социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>		<p>необходимого для выполнения профессиональных задач</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. их достижение ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>



