

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

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 СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)

Каб.р.
(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)

Нурмухаметова Е.Х.
(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

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:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

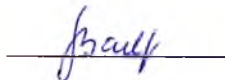
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Ерашова Мария Николаевна – преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК  Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации программы профессионального модуля	23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	25

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица по учебной практике в количестве 36 часов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид 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 соответствующие ему общие (-далее ОК), профессиональные компетенции (-далее ПК), умения (-далее У), знания (-далее З.), практический опыт (-далее ПО), личностные результаты воспитания (-далее ЛР).

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ЛР.15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	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».
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	ЛР14. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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 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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Результаты обучения	Наименование результатов обучения
Владеть навыками	Н.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н.3 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 Н. 4 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; Н. 5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н. 6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; Н.7 контроля хранения и расхода продуктов

Уметь	У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции за счет вариативной части - У.8 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; - У.9 использовать различные технологии приготовления для приготовления и оформления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; - У.10 оценивать качество готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни.
Знать	3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

	3.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок за счет вариативной части 3.9 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни;
--	---

2. Количество часов на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки - 172 часов:

в том числе в форме практической подготовки - **148 часов**

Из них на освоение МДК - **58 часов** *в т.ч 36 часов вариативной части.*

в т.ч. консультации – **2 часа**

практики: учебная - **36 часов**

производственная – **72 часов**

Промежуточная аттестация

- дифференцированный зачет по МДК03.01.– 2 часа (за счет часов по теории);
- дифференцированный зачет (комплексный по УП.03. ПП.03, за счет часов по ПП)
- Экзамен (квалификационный) по ПМ.03- **6 часов**.

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Теория	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
З 1,3; У2; Н 1-4 ПК 3.1 ОК 1-3 ЛР 4,5,7,8,10,13- 16	ПМ.03 Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 03.01.	12	6	12	6	6	-	ДЗ	-	-
З 1-9 У1-10 Н 1-7 ПК 3.1 - 3.7 ОК 01- 07,10,11 ЛР4,5,7,8,10,13- 16	ПМ.03 Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 03.01	152	142	44	10	34	-		36	72
ПК 3.1- 3.7 ОК 01- 07, ОК 09-11 ЛР 4,5,7,8,10,13- 16	Консультации	2						2 конс		
З 1-9 У1-10 Н 1-7 ПК 3.1- 3.7	Учебная практика ч. всего							Д/З (комплексный)	36	
	Производственная практика ч. всего									72

ОК 01- 07, 09-11 ЛР 4,5,7,8,10,13- 16	Экзамен квалификационный	6	6					6		
	Всего:	172	154	56	16	40	-	2к/ 6 экв	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03

Наименование разде- лов и тем профессио- нального модуля (ПМ), междисципли- нарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме прак- тической под- готовки, ч	Уро- вень освое- ния	Код Н/У/З ПК, ОК, ЛР
1	2		3	4	5
ПМ.03 МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, ку- линарных изделий и закусок сложного ассортимента			58	2-3	З 1-9 У1-10 Н 1-7 ПК 3.1 - 3.7 ОК 01- 07,10,11 ЛР4,5,7,8,10,13,14,15,16
МП.03 Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 03.01			12	2-3	З 1,3; У2; Н 1-4 ПК 3.1 ОК 1-3 ЛР4,5,7,8,10,13,14,15, 16
Тема 1.1. Классификация, ас- сортимент холодной кулинарной продук- ции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		4	2	
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	1		У233 ПК 3.1 ОК1-3 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	2	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок. Документы, действующие в сфере организации общественного пита- ния. Принципы производства качественной продукции общественного питания.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2	3	
	1	Практическая работа №1. Составление технологических карт, технологиче- ских схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок слож- ного ассортимента. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соот- ветствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	2		У2 З 1-2, Н.1- 4 ПК 3.1 ОК1-3, ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		2	2	У2 31, 32 ПК 3.1 ОК 1-3 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1		
	2	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	1		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		6	2	У2, 33, Н 1- 4 ПК 3.1 ОК 1-3 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	1	Организация и техническое оснащение работ 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.	1		
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4	3	
	1	Практическая работа №2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2		
	2	Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1		
	3	Контрольная работа №1	1	3	
ПМ.02 Раздел2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 03.01			44ч.	2-3	3 1-9 У1-10 Н 1-7 ПК 3.1 - 3.7 ОК 01- 07,10.11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание учебного материала		2	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	1		У 3-7 3 3-6 Н 1-7 ПК 3.1-3.3

	2	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Использование кремера, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1		ОК 1-5, 10, 11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		15	2	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	1		У 6-8 З 1-4 Н 1-7, ПК 3.1-3.3 ОК 1,2,8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	2	Комбинирование различных способов, рецептуры, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1		
	3	Современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12	3	
	1	Практическая работа №1. Расчет массы сырья для приготовления сложных салатов, холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	2		
	4	Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление салата «Цезарь» и «Сельдь под шубой» в авторской подаче. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	4		
	5	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	2		
	6	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация теплых салатов и салатов региональной кухни (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, веринов и пр.).	4		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		10	2	

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	1		У 8-10 З 3-7, Н 2-7, ПК 3.4 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8	3	
	1	Практическая работа №2. Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок сложного ассортимента.	2		
	2	Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок по стандартам «Молодые профессионалы» - Finger-food (канапе, бутерброды, закуски из яиц и сыра, овощей и грибов). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	4		
	3	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление и отпуск сложных холодных закусок из мяса, рыбы и морепродуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	2		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		7		
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	1		У 3-7 З 1-4, Н 1-7, ПК 3,1, 3.5 ОК 1,2,8,9, 10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Практическая работа №3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2		
	2	Лабораторная работа №6. Приготовление, правила оформления и отпуска холодных блюд – рыбы заливной: творческое оформление и эстетичная подача	4		

		(нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).			
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание учебного материала		8		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	1		У 1-6 З 9-13, Н.1-7, ПК 3.6-3.7 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	3	
	1	Практическая работа №4. Расчет массы сырья холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента.	2		
	2	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация курицы фаршированной (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы)	4		
Консультации: Повторение, обобщение пройденного материала			2	2	ПК 3.1- 3.7 ОК 01- 07, ОК 09-11 ЛР 4,5,7,8,10,13- 16
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 03.01			2	3	ПК 3.1- 3.7 ОК 01- 07, ОК 09-11 ЛР 4,5,7,8,10,13- 16 З 1-9
Всего по МДК.03.01			56 + 2 конс.		

Учебная и производственная практика по 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

Наименование раздела профессионального модуля		Кол-во ч.	Уровень освоения	Код Н/У/З ПК, ОК, ЛР
Учебная практика		36ч.	3	У1-10 Н 1-7 ПК 3.1- 3.7 ОК 01- 07, ОК 09-11 ЛР4,5,7,8,10,13,14,15,16
Виды работ:				
Тема 1. Инструктаж. Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организацией труда; - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи салатов из сырых и вареных овощей сложной холодной кулинарной продукции. - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1- 3.3 Н 1-6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16

Тема 2. Приготовление и оформление закусок из теста (волованы, тарталетки, профитроли) сложной холодной кулинарной продукции	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи закусок из теста (волованы, тарталетки, профитроли) сложной холодной кулинарной продукции; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1- 3.4 Н 1-6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16
Тема 3. Приготовление и оформление блюд и закусок сложной холодной кулинарной продукции из яиц, сыра, овощей и грибов.	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи блюд и закусок сложной холодной кулинарной продукции из яиц, сыра, овощей и грибов; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1, 3.2, 3.6 Н 1-6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10,13,14,15,16
	Содержание	6	3	

Тема 4. Приготовление и оформление блюд и закусок из измельчённых масс (паштеты, муссы, форшмак, террины) сложной холодной кулинарной продукции.	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи блюд и закусок из измельчённых масс (паштеты, муссы, форшмак, террины) сложной холодной кулинарной продукции.; - бракераж готового блюда.			ПК 3.1, 3.2, 3.4, 3.6, 3.7 Н 1-6 У 1-10 ОК 1-8, 10, 11 ЛР 4, 5, 7, 8, 10, 13, 14, 15, 16
Тема 5. Приготовление и оформление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. (суши торт, роллы, фаршированная рыба)	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи блюд и закусок из измельчённых масс (паштеты, муссы, форшмак, террины) сложной холодной кулинарной продукции; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1, 3.5, 3.7 Н 1-6 У 1-10 ОК 1-8, 10, 11 ЛР 4, 5, 7, 8, 10, 13, 14, 15, 16

Тема 6. Приготовление и оформление сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы (рулеты, галантин).	Содержание	6	3	
	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложной холодной кулинарной продукции из мяса и птицы (рулеты, галантин); - бракераж готового блюда.			

Производственная практика		76	3	У1-10 Н 1-7 ПК 3.1- 3.7 ОК 01- 07, ОК 09-11 ЛР4,5,7,8,10,13,14,15,16
Виды работ:				
	Содержание	6	3	ПК 3.1 -3.7

Тема 1. Инструктаж. Ознакомление с предприятием и ассортиментом холодной кулинарной продукции. Организации рабочих мест в холодном цехе	- вводный инструктаж. Инструктаж по ОТ и ТБ. - ознакомление с ассортиментом сложной холодной кулинарной продукции предприятия. Нормативная и технологическая документация предприятия - организация рабочих мест, с соблюдением последовательности технологического процесса и требований санитарии и охраны труда. - подбор необходимого технологического оборудования и его размещение. Подбор производственного инвентаря. - техника безопасности и производственная санитария на рабочем месте - проверка технического и санитарного состояния оборудования. - безопасные приемы использования оборудования и инвентаря. - устранение неполадок оборудования - оценка качества сырья и продуктов. Контроль качества при хранении. - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - подготовка основного и дополнительного сырья.			Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Тема 2. Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1, 3.2 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Тема 3. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции;	6	3	ПК 3.1, 3.2 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11

числе новых, фирменных предприятия практики	- соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практик; - бракераж готового блюда.			ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
---	---	--	--	----------------------------

Тема 4. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	Содержание	6	3	ПК 3.1 – 3.7 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов; - бракераж готового блюда.			
Тема 5. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из	Содержание	6	3	ПК 3.1 -3.7 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11
	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции;			

вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов; - бракераж готового блюда.			ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Тема 6. Организация процесса приготовления и подачи сложных салатов-коктейлей с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; -механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных салатов-коктейлей; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1 -3.3 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	Содержание	6	3	

Тема 7. Организация процесса приготовления теплых салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи теплых салатов; - бракераж готового блюда.			ПК 3.1, 3.2, 3.5 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Тема 8. Организация процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции: изделий и блюд на шпажках, мини-закусок, с использованием изделий из теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложной холодной кулинарной продукции: изделий и блюд на шпажках, мини-закусок, с использованием изделий из теста; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1, 3.4, 3.6 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	Содержание	6	3	ПК 3.1 -3.7

Тема 9. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы с нерыбного водного сырья использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных холодных закусок из рыбы нерыбного водного сырья; - бракераж готового блюда.			Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Тема 10. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	Содержание - организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - бракераж готового блюда.	6	3	ПК 3.1 -3.7 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
	Содержание	6	3	ПК 3.1 -3.7

Тема 11. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и персональной гигиены при выполнении технологического процесса; - подготовка продуктов; - механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильный выбор способов и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - правильное планирование и ведение процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - порционирование, оформление и температура подачи сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов; - бракераж готового блюда.			Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Комплексный дифференцированный зачёт по УП.03 и ПП 03	Содержание - составить ТК или ТТК для приготовления сложной холодной кулинарной продукции согласно варианту задания - составить алгоритм приготовления сложной холодной кулинарной продукции согласно варианту задания - организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления и оформления холодной кулинарной продукции - приготовить 5 порций сложной холодной кулинарной продукции согласно варианту задания.	6	3	ПК 3.1 -3.7 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Консультации к Экзамену Квалификационному по ПМ.03				
Экзамен (Квалификационный) по ПМ.03		6		ПК 3.1 -3.7 Н 1- 6 У 1-10 ОК 1-8,10,11 ЛР 4,5,7,8,10, 13,14,15,16
Всего по ПМ.03		172		

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебных аудиториях: учебная кухня - кулинарная мастерская и учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства:

Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- комплект ученической мебели на 25 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- комплект слайдов и презентаций

Учебная кухня - кулинарная мастерская оснащена оборудованием и кухонным инвентарем:

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------|
| - производственные столы; | - ложки; | - кастрюля 3 л; |
| - холодильник; | - вилки; | - кастрюля 2л; |
| - мясорубка; | - венчик; | - кастрюля 4л; |
| - блендер; | - соусница; | - противень |
| - весы; | - тарелки для горячих закусок; | -формы для коржей; |
| - пароконвектомат; | - тазы; | - скалки; |
| - электрическая плита; | - сковорода D-30 см; | - дуршлаг; |
| - жаровня-фритюрница; | - сковорода D-20 см; | - терки; |
| - жарочный шкаф; | - казан; | - утятница; |
| - половники; | - большие разделочные доски; | - чайник; |
| - мясорубка ручная; | - маленькие разделочные доски; | - салатные миски; |
| - мясорубка электрическая; | - кастрюля 20 л; | - сито; |
| - пароварка; | | |

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с
2. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Холодные и горячие закуски: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2022. – 106 с.
3. Эйдук И.В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции: учеб.пособ. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 303с.

Печатные издания:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с
2. Васюкова Анна Тимофеевна, Учебное пособие:- Дашков и К. 2018
3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник. – М.: Издательский центр «Академия, 2018.- 256с.
4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. учебник. – М.: Издательский центр «Академия, 2019.- 240с

Справочники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2011 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2012г.
5. ГОСТ Р 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-11 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-12 «Общественное питание. Классификация предприятий»

3.2.2. Дополнительные источники:

интернет-ресурсы:

1. <http://yandex.ru/yandsearchext>
2. [http\\ WWW.normacs.ru-сборники нормативов](http://WWW.normacs.ru-сборники нормативов)

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО.2 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.3 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 У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №1-3 лабораторных занятий №1-3; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе - Контрольная работа по МДК 03.01 № 1 Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01; -практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 Отзыв и характеристика с производственной практики. - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, не-продолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.2 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н.3 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 Н.5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н.6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №1 лабораторных занятий №1-3; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения:

	У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3.8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01; -практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 Отзыв и характеристика с производственной практики. - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н.3 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 Н.5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н.6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №1 лабораторных занятий №1-3; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01;

	У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3.8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	-практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 Отзыв и характеристика с производственной практики. - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03
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	Н.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н.3 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 Н.5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н.6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №2 лабораторных занятий №4,5; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01; -практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 Отзыв и характеристика с производственной практики.

	У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3.8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03
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	Н.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н.3 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 Н.5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н.6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №3 лабораторных занятий №6; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01; -практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 Отзыв и характеристика с производственной практики. - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03

	3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3.8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
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	Н.1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н.2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н.3 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 Н.5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н.6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №4 лабораторных занятий №7; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01; -практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 Отзыв и характеристика с производственной практики. - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03

	3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3.8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
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	Н.4 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; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.8 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; У.9 использовать различные технологии приготовления для приготовления и оформления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; У.10 оценивать качество готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни. 3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3.9 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; 3.10-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; 3.11-температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; 3.12-способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; правила хранения и требования к качеству готовых холодных блюд и закусок национальной и международной кухни; 3.13-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования национальной и международной кухни.	Текущий контроль: -Устный опрос наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических №4 лабораторных занятий №7; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01; -практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по УП 03 и ПП 03 -Отзыв и характеристика с производственной практики. - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный по модулю ПМ 03

Результаты (общие компетенции, личностные результаты)		Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе - проектных работ - тестовых заданий; - контрольных работ; - практических/ лабораторных работ; - ситуационных задач - заданий по самостоятельной работе. Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах; - в исследовательской и проектной работе; - в кружковой работе; - в подготовке классных часов, мастер-классов и др. Промежуточная аттестация: Наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на ДЗ по МДК 03.01; - Комплексный ДЗ по УП 03 и ПП 03 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- демонстрация ответственности за принятые решения; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- оперативность поиска и использования информации, необходимой для качественного выполнения профессиональных задач; - широта использования различных источников информации, включая электронные;	
	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- грамотность устной и письменной речи; - ясность формулирования и изложения мыслей; - проявление толерантности в рабочем коллективе - использование в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на иностранных языках; Умение понимать и применять законодательно-нормативные документы, профессиональную литературу, типовые формы и документы.	
ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде / или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации	

ций, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации;	Выполнение практической работы экзамена (квалификационного) по ПМ 03
ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Со-причастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- применение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения; - проявление толерантности в рабочем коллективе	
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»	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оперативность и результативность использования общего и специализированного программного обеспечения при решении профессиональных задач; Умение использовать в образовательной и профессиональной деятельности электронно-правовые системы, умение применять бухгалтерские программы и осуществлять представление документов в органы статистики через телекоммуникационные каналы	
ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- умение соблюдать нормы экологической безопасности; - применение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	
ЛР.15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- использование законодательных и нормативно-правовых актов при планировании предпринимательской деятельности в пищевой отрасли. -Умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	

востребованных бизнесом, обществом и государством		-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
---	--	---	--