



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 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**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 г. (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Яшуткина Е.Ю., преподаватель, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы:

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 и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
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
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДЗ	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
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 282 часа

Из них на освоение МДК- 120 часов

на практики: учебную - 36 часов, производственную- 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 3.2 -3.7 ОК 01-03, ОК 05, ОК09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных блюд, закусок сложного ассортимента	32	10	16	-	6	-	-	-	-	-	-	-
ПК 3.2-3.7 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент	88	28	44	-	16	-	-	-	-	-	-	-
ПК 3.2 -3.7 ОК 01-07, ОК 09	Учебная практика	36							30				6
ПК 3.2-3.7 ОК 01-07, ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108								102			6
	Промежуточная аттестация по ПМ	18											18
	Всего:	282	38	60	-	22	-	-	30	102	-	-	30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных блюд, закусок сложного ассортимента		32		
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных блюд, закусок сложного ассортимента		32		
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		12		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1-3.7
Тема 1.1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	Лекция	
Тема 1.1.2 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2	Лекция	
Тема 1.1.3 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.	2	Лекция	
Тема 1.1.4 Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	Лекция	
Тема 1.1.5 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.6 Изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов,	Изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	Практическое занятие Практикум	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.				
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		8		
Тема 1.2.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	Лекция	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1-3.7
Тема 1.2.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	Лекция	
Тема 1.2.3 Характеристика, последовательность этапов.	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2.4 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		12		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1-3.7

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4	Лекция	
Тема 1.3.2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.4 Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	Практическое занятие Практикум	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (комплексный дифференцированный зачет)	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		88		
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		88		
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.		14		ОК 01- 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
Тема 2.1.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
	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.			
Тема 2.1.2. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Современные методы приготовления (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. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	Лекция	
Тема 2.1.3 Заполнение нормативной и технологической документацией.	Заполнение нормативной и технологической документацией.	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.1.4. Подготовка к лабораторной работе №1 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Подготовка к лабораторной работе №1 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа №1 Приготовление и варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	Приготовление и 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.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.2 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.		14		
Тема 2.2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	Лекция	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
Тема 2.2.2 Приготовление, хранение холодных соусов,	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
заправок сложного ассортимента	ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			
Тема 2.2.3 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.2.4 Подготовка к лабораторной работе №2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов	Подготовка к лабораторной работе №2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2	Консультация	
Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	Лабораторная работа	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.		14		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
Тема 2.3.1 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	Лекция	
Тема 2.3.2 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	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), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
	Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
Тема 2.3.3 Нормативной и технологической документацией	Заполнение нормативной и технологической документацией.	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.3.4 Подготовка к лабораторной работе № 3 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	Подготовка к лабораторной работе № 3 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		22		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
Тема 2.4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	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. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	Лекция	
Тема 2.4.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (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, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
	сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
Тема 2.4.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	Лекция	
Тема 2.4.4 Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Подготовка к лабораторной работе № 4 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к лабораторной работе № 5 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.4.5 Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	Консультация	
Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	Лабораторная работа	
Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	Лабораторная работа	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		24		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
Тема 2.5.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
дичи сложного ассортимента.	ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.			
Тема 2.5.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	Лекция	
Тема 2.5.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента..	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	Лекция	
Тема 2.5.4 Заполнение нормативной и технологической документацией	Заполнение нормативной и технологической документацией.	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.5.5. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Подготовка к лабораторной работе № 6 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к лабораторной работе № 7 с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	Лабораторная работа	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
блюд					
Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд		Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	Лабораторная работа	
Зачетное занятие			2	Практическое занятие (комплексный дифференцированный зачет)	
Учебная практика Виды работ			36		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
1.	Ознакомление с ПОП, охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и гигиена при приготовлении и реализации холодных блюд, закусок сложного ассортимента		6		
2.	Применение, комбинирование методов приготовления, подготовка и реализация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		
3.	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок, салатов сложного ассортимента, подготовка к реализации		6		
4.	Приготовление, подготовка и реализация бутербродов, холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		6		
5.	Приготовление, подготовка и реализация холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Современные способы технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingCun, термомикса, термостата, фудпеиринга, SousVide		6		
Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет			6		ОК 01- 07, ОК 09 ПК 3.1- 3.7
Производственная практика Виды работ			108		
1.	Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Последовательность технологического процесса, соблюдение правил санитарии и гигиены. Требования к организации, хранению п/ф и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		
2.	Подготовка и эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		
3.	Организация хранения, сроки реализации, температурный режим, подготовка холодных кулинарных изделий на вынос		6		
4.	Организация рабочего места при приготовлении холодных соусов и заправок, подбор продуктов, способов приготовления, варианты подачи, сокращение потерь и сохранение пищевой ценности кулинарных изделий и закусок.				
5.	Современные методы приготовления соусов и заправок, подбор посуды для отпуска, подачи с использованием пенки, эспумы, гели)		6		
6.	Организация рабочего места для приготовления салатов сложного ассортимента. Использование комбинированных способов и современных методов приготовления, вариантов подачи, подбор посуды, оформление и отпуск.		6		
7.	Приготовление сложных салатов из сырых и вареных овощей, мяса птицы, рыбы, нерыбного водного сырья используя разные		6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
	способы приготовления				
8.	Условия и сроки хранения продуктов и готовых салатов с учетом требований ХАССП.			6	
9.	Организация рабочего места при приготовлении канапе и холодных закусок, определение качества продуктов органолептическим способом.			6	
10.	Приготовление холодных закусок сложного ассортимента: канапе, карпачо, тартара, роллов, паштетов с использованием деликатесных продуктов. Оформление, подача, отпуск.			6	
11.	Организация и способы обслуживания наПОП: шведский стол, фуршет, выездное обслуживание (кейтеринг).			6	
12.	Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовка, расход и хранение продуктов.			6	
13.	Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента, сроки хранения, органолептическая оценка качества, творческое оформление и эстетическая подача.			6	
14.	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Порционирование, температура подачи, эстетическое оформление.			6	
15.	Организация рабочего места и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований ХАССП			6	
16.	Приготовление холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Порционирование, температура подачи, сроки хранения, оформление. Заполнение бракеражного журнала.			6	
17.	Приготовление холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Порционирование, температура подачи, сроки хранения, оформление. Заполнение бракеражного журнала.			6	
Промежуточная аттестация по производственной практике - зачет				6	
Всего				282	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;
- мастерская «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской «Поварское дело»:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плиты электрические;
- плиты с индукционным нагревом;
- жарочный шкаф;
- фритюрница;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе);
- ховали (оборудование для варки кофе на песке);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспансер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- машина для вакуумной упаковки;
- процессор кухонный;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;
- 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- стол с охлаждаемой поверхностью;

- стол с деревянной поверхностью;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- пирометр.

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / [Текст] В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 374 с. ISBN 978-5-7695-6294-5

2. Семичева, Г.П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - Москва. «Академия» 2019 ISBN 978-5-7695-6294-5

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст] / В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова. Часть 3: холодные блюда и закуски. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с

Интернет -ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL:

2. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> – (дата обращения 30.10.2018).

3. Сайт Он-лайн библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.09.2018)

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению 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 разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль

запасов сырья; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.08 Охрана труда.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. Умения: - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке

	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. Навыки: - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Знания: - процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов	– на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному

	промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Умения: - выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием	модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
--	--	--

	сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Знания: - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья,	

	продуктов, готовых салатов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; - варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; - температура подачи салатов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Умения: - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
--	---	--

	- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых салатов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, - оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи салатов; - организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; - вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Навыки: - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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	Знания: - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика,	

потребителей, видов и форм обслуживания	требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; - требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Умения: - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
--	---	--

	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; - вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	
--	--	--

	- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Навыки: - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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	Знания: - процессы приготовления, 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; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	

	сырья для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Умения: - выполнять и контролировать 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; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ,	
--	---	--

	массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Знания: - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья	

	и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке Умения: - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	
--	--	--

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных	
--	---	--

	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: - выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Знания: - знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептов; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Умения: - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру холодных блюд,	

	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Навыки: - выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - ведения расчетов с потребителями	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	

	- реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
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.	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов. Умения: - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. Умения: - описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;	

	- применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности. Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

