

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



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
Профессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу)

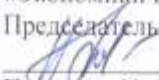
Форма обучения очная
на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 170519) и примерной 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 (Приложение № 1.3 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель
 / Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Рассмотрены на методической

комиссии 09.02.2022 г., протокол № 4

Разработчик:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
Авдюшина

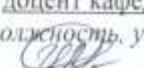


Ирина Владимировна

Рецензент: ООО «Газпром питание» заведующая производством столовой № 16


ООО «Газпром питание»
М.В. Климова/
(подпись) «Екатеринбург» (И.О. Фамилия)
управление по организации

Рецензент:

доцент кафедры Химий, к.с.х.н. доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)
 / И.А. Долматова
(подпись) (И.О. Фамилия)
Старшая №16
455030 Челябинская область,
Магнитогорск, ул. Зеленая, 14

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	61
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	68
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	69

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль 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 относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
- ОПЦ.08 Охрана труда
- ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

Код	Наименование общих компетенций
КК 1	Планирование и организация деятельности
КК 2	Профессиональная мобильность
КК 3	Открытость новому

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	У2 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;	33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусочных сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов	У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У7 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
OK01		Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 составлять план действий; Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; Уо 01.06 реализовывать составленный план; Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;

		Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	
OK02		Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; Уо 02.09 проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации; Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; Зо 02.05 нормы информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;

OK03		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08 презентовать бизнес-идею; Уо 03.09 определять источники финансирования;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации; Зо 03.07 кредитные банковские продукты;
------	--	---	--

OK04		Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 эффективно работать в команде; Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды; Зо 04.03 основы проектной деятельности;
OK05		Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Уо 05.03 поддерживать контакты посредством современных коммуникационных технологий;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений; Зо 05.04 средства коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности;

OK06		Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию; Уо 06.02 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; Уо 06.03 применять стандарты антикоррупционного поведения; Уо 06.04 описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 основы нравственности и морали демократического общества; Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; Зо 06.04 значимость профессиональной деятельности по специальности;
OK07		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; Уо 07.04 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.06 основные направления изменения климатических условий региона; Зо 07.07 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;

		региона; Уо 07.05 оценивать чрезвычайную ситуацию; Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;	
OK08		ОК 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей ОК 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности ОК 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности	Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;
OK09		Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения; Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности; Зо 09.06 типы и назначение

		знакомые или интересующие профессиональные темы; Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности; Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;
--	--	---	---

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **372**

в том числе в форме практической подготовки **228**

Из них на освоение МДК **174**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики **180**

в том числе учебная **72**

в том числе производственная (по профилю специальности) **108**

Промежуточная аттестация **30**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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

2.1 Структура 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

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.									Промежуточная аттестация
							Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем							
		Всего	в том числе													
			в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия			курсовой проект	Консультации						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		6			174	10	152	78	62	30	48		12	12
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	Учебная практика		5				72		72	72						
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	Производственная (по профилю специальности) практика		6				108		108	108						
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	Экзамен квалификационный	6					18									18
	Всего	2	2	1			372	10	332	228	62	30	48		12	30

2.2 Тематический план и содержание 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 (очно)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
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		342/162/72/108	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		*/* 162/10/62/30/48/78	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	8/2/2		
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК9 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6

				У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.04
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2/2		
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Самостоятельная работа Оформление ТТК и актов проработки фирменных блюд, разработанных на практической работе, с помощью программы Шеф-эксперт	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	7		
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14

				У05.1-У05.7 305.1-305.04
	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	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14
	Самостоятельная работа Конспект лекций по теме: лабораторных контроль качества готовых холодных блюд и закусок	1	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14/4/4		
	Назначение, расположение, режим работы, холодного цеха. Обеспечение соблюдения последовательности технологического процесса. Ассортимент выпускаемой продукции. Порядок подбора и размещения оборудования. Оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Последовательность подачи холодных блюд. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4

	температурному режиму подачи сложной холодной кулинарной продукции. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос			306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 У02.1-У02.7 У03.1-У03.10 У04.1-04.13
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14
	Самостоятельная работа 1. Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе	2	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 304.1-304.14
	Консультация	2		

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	12/4/4		
	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7
	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.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	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	ПК 3.1; ПК3.2; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	4	ПК 3.1; ПК3.2; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Консультация	2		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	23/12/12		
	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.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7
	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	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3
	Комбинирование различных способов и 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.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	2	ПК 3.1; ПК3.2;	У04.1-04.13 304.1-304.14

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		ОК01- ОК09 КК 1-3	309.1-309.4
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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).	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 307.1-307.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12/12		
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) при приготовлении салатов сложного ассортимента.	6	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5
	Лабораторная работа 1-3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы	1	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК 3.7 ОК01-	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3

			ОК09 КК 1-3	307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Консультация	2		
	Содержание	23/10/10		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	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.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7
	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, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3 ОК01- ОК09 КК 1-3	У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	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.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок	2	ПК 3.1;	У04.1-04.13

	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).		ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10/10		
	Практическое занятие 6. Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	4	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Лабораторная работа 4-6. 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	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы	1	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.4; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5

				309.1-309.4
	Консультация	2		
	Содержание	21/10/10		
Тема 2.4. 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	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.5; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14
	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 сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.5; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	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,	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.5; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12

	нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10/10		
	Практическое занятие 7. Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	ПК3.5; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 У07.1-У07.3 У09.1-У09.5
	Лабораторная работа 7-9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Лабораторная работа 10-12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных	6 6	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.5; ПК ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы	1	ПК 3.1; ПК3.2; ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 306.1-У06.6 У07.1-У07.3
	Консультация	2		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	50/36/36		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках,	6	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.6; ПК	304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12

	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.		3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	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.	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7
	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	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	36/36		
	Практическое занятие 8. Составление технологической	6	ПК 3.1;	У1-7;31-8

	документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		ПК3.2; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У01.1-01.12 У02.1-У02.7 У03.1-У03.10 У04.1-04.13 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	Лабораторная работа 13-15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента.	6	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	
	Лабораторная работа 16-18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, сложного ассортимента	6	ПК3.6; ПК 3.7 ОК01 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 У02.1-У02.7 У03.1-У03.10
	Лабораторная работа 19-21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.	6	ПК 3.1; ПК3.2;; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У04.1-04.13 У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3
	Лабораторная работа 22-24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.	6	ПК3.2; ПК3.6; ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 У02.1-У02.7 У03.1-У03.10 У04.1-04.13
	Самостоятельная работа 1.Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы 2.Подготовка презентации: «Правила оформления холодных	2	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09	У05.1-У05.7 У06.1-У06.4 У07.1-У07.3

	блюд и закусок» 3.Подготовка к дифференцированному зачету		КК 1-3	
	Консультация	2		
Тематика самостоятельной работы при изучении МДК 1. Оформление ТТК и актов проработки фирменных блюд, разработанных на практической работе, с помощью программы Шеф-эксперт 2.Конспект лекций по теме: лабораторных контроль качества готовых холодных блюд и закусок 3. Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе 4. Подготовка к экзамену 5. Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы 6. Подготовка презентации: «Правила оформления холодных блюд и закусок» 7.Подготовка к дифференцированному зачету		10	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4; ПК3.5; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4 У10.1-У10.6
Тематика консультаций при изучении МДК		10		
Учебная практика раздела 1 Виды работ Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и		72	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4; ПК3.5; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4

механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с			306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4
--	--	--	--

учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного			
---	--	--	--

ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			
---	--	--	--

на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных			
---	--	--	--

категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
Производственная практика раздела 1 Виды работ Организация рабочих мест, в соответствии с регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),	108	ПК 3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4; ПК3.5; ПК3.6; ПК 3.7 ОК01- ОК09 КК 1-3	У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4

организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;			
Промежуточная аттестация			
Экзамен	12		
Экзамен квалификационный	18		
Всего	372		

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Оборудование: Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ: Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL;

	Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeavor Sigma-65; Столешницы островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN- V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Namitoh Beasr HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без
--	---

	гастроёмокостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGS; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>
2. **Гайворонский, К.Я** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА – М, 2023. — 469 с. — ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429561>
3. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=437099>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания:

3. Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, 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 для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с. Текст непосредственный
4. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с. Текст непосредственный

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)
MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства

Сельского Хозяйства США

- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinaryie-vidieoroliki.html>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся¹

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по профессиональному модулю, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы

№	Наименование раздела/темы ²	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы ³
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Задание Оформление ТТК и актов проработки фирменных блюд, разработанных на практической работе, с помощью программы Шеф-эксперт Цель: углубленное изучение темы Ход работы: Загрузите рецептуру блюда в программу Шеф – эксперт, заполните технологию приготовления блюда (можно воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий). Распечатайте полученные результаты
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	Задание 1 Конспект лекций по теме: лабораторный контроль качества готовых холодных блюд и закусок Для написания конспекта лекций по данной теме воспользуйтесь учебником «Контроль качества продукции» Конспект- краткая запись содержания чего-либо, выделение главных идей и положений работы; краткое, связанное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста.

	изделий и закусок	Методические рекомендации для составления конспекта: 1. Определите цель составления конспекта. 2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы. 3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них. 4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат. 5. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания). 6. Как оформить конспект? Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана. Главную информацию следует выделять в самостоятельные абзацы, фиксируя ее более крупными буквами или цветными чернилами, а подчиненность тем и заголовков - при помощи уступов. Основные темы целесообразно пронумеровать римскими цифрами, а подчиненные им разделы - арабскими или буквами. Удобочитаемый конспект содержит не более семи пунктов на странице.
--	-------------------	---

		Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение. Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание. Для быстрой записи текста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения. Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание. Конспект должен иметь широкие поля для заметок. Используйте реферативный способ изложения (например: "Автор считает...", "раскрывает..."). Собственные комментарии, вопросы, раздумья располагайте на полях. Формы контроля: текущий контроль (устный опрос, тестирование, проверка конспекта) Критерии оценки: уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта/
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	1.Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе Цель: Изучить правила размещения оборудования на рабочем месте

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Ход работы:				
	Схема. План холодного цеха общедоступной столовой: 1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5				
	Задание 2 Перечислите оборудование и инвентарь используемые в холодном цехе Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: Запишите данные в таблицу				
	<table><tr><th>Оборудование и инвентарь (наименование)</th><th>Назначение</th></tr><tr><td>1 - ножи гастрономически е а – филейные б в</td><td></td></tr></table>	Оборудование и инвентарь (наименование)	Назначение	1 - ножи гастрономически е а – филейные б в	
Оборудование и инвентарь (наименование)	Назначение				
1 - ножи гастрономически е а – филейные б в					

		2 - томаторезки ручные																
		Задание 2 Ответить на вопросы Цель: Подготовка к дифференцированному зачету 1. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в холодном цехе. 2. Перечислите виды механического оборудования, используемого в холодном цехе. 3. Как зависит скорость приготовления продукции поваром от рациональной организации рабочего места? 4.Какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха? 5. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?																
4	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы Цель: Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ Задание 1 Оформите технологическую карту Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____ Наименование кулинарного изделия (блюда): Номер рецептуры: Наименование сборника рецептур: -----Т----- <table><tr><td> </td><td>Наименование сырья</td><td> </td><td>Расход сырья и полуфабрикатов</td><td> </td></tr><tr><td> </td><td></td><td> </td><td></td><td> </td></tr><tr><td> </td><td></td><td> </td><td></td><td> </td></tr></table> -----Т-----		Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов												
	Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов															

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<table border="1"> <tr> <td colspan="4"></td> <td colspan="2">1 порц.</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">100 порц.</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td colspan="2">+-----Т-----+</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2">+-----Т-----+</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td colspan="2"> брутто, г </td> <td colspan="2"> нетто, г </td> <td colspan="2"> брутто, кг </td> <td colspan="2"> нетто, кг </td> </tr> <tr> <td colspan="12">+-----+-----+-----+-----+-----+</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="12">+-----+-----+-----+-----+-----+</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="12">+-----+-----+-----+-----+-----+</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td colspan="2">Выход:</td> <td colspan="2">-</td> <td colspan="2">-</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td colspan="12">L-----+-----+-----+-----+</td> </tr> </table>																1 порц.				100 порц.								+-----Т-----+				+-----Т-----+								брутто, г		нетто, г		брутто, кг		нетто, кг		+-----+-----+-----+-----+-----+																								+-----+-----+-----+-----+-----+																								+-----+-----+-----+-----+-----+																Выход:		-		-		-		L-----+-----+-----+-----+											
						1 порц.				100 порц.																																																																																																																											
						+-----Т-----+				+-----Т-----+																																																																																																																											
						брутто, г		нетто, г		брутто, кг		нетто, кг																																																																																																																									
		+-----+-----+-----+-----+-----+																																																																																																																																			
		+-----+-----+-----+-----+-----+																																																																																																																																			
		+-----+-----+-----+-----+-----+																																																																																																																																			
						Выход:		-		-		-																																																																																																																									
L-----+-----+-----+-----+																																																																																																																																					
Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов																																																																																																																																					
Требования к качеству																																																																																																																																					
Внешний вид																																																																																																																																					
Цвет																																																																																																																																					
Вкус и запах																																																																																																																																					
Консистенция																																																																																																																																					
Зав.производством																																																																																																																																					
Бух.калькулятор																																																																																																																																					
Задание 2																																																																																																																																					
Составление сырьевой ведомости																																																																																																																																					
Перечень блюд		Перечень сырья по																																																																																																																																			
		картофель	капуста	лук реп																																																																																																																																	

[illegible]

	порционных кусков рыбы? а) 1... 1,5 см; б) 0,7... 1 см; в) 0,5 см. 3. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при приготовлении блюда «Рыба заливная»? раскладывании ее на застывшее желе? а) 1...2 см; б) 3...4 см; в) 4...5 см. 4. Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы? а) 1... 1,5 см; б) 0,5...0,6 см; в) 0,7...0,8 см. 5. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»? а) 40/60; б) 75/125; в) 50/100. 6. Какие соусы используют при отпуске холодных блюд? а) польский; б) майонез с корнионами; в) хрен с уксусом. 7. Для сохранения витаминов в овощах следует: а) очищенные овощи держать в холодной воде б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду 8. Перечислите правила приготовления салатов: а) учитывать время варки овощей
--	--

		б) соединять горячие и холодные овощи в) использовать сильно разваренные овощи 9. Правила охраны труда при жарении овощей а) укладывать овощи на горячую сковороду резко б) снимать сковороду с помощью сковородника в) овощи укладывать на сковороду не просушивая 10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета а) соломка б) брусочки в) кубики 11. Канапе – это бутерброд: а) открытый; б) закрытый; в) закусочный; Из предложенных вариантов выберите верные · Температура подачи холодных блюд и закусок · · 6...8°C · · 10...12°C · · 14...16°C · · Масса открытых бутербродов · · 30-40 · · 50-60 ·
--	--	--

		70-80 Выберите посуду для подачи бутербродов тарелки пирожковые тарелки закусочные столовые глубокие блюда овальные соусники салатники Для приготовления бутербродов используют свежий хлеб хлеб суточной давности сухари Для каких бутербродов подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта
--	--	--

		сложных простых закусочных (К какой группе бутербродов можно отнести чизбургеры, гамбургеры, сэндвичи) закрытые сложные закусочные Выберите посуду для подачи салатов-коктейлей креманки широкие бокалы вазочки тарелки закусочные блюда овальные
--	--	--

		салатники !Сколько времени могут храниться овощные наборы для салатов, закусок, гарниров из вареных овощей 30мин. 1-2ч. 3-4ч. !Что можно подать в качестве гарнира к сельди яйца соус сложный овощной гарнир ... (Что такое галантин паштет из печени курица фаршированная мясо заливное
--	--	---

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО1, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3		

308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3		
308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3		
308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии

	производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Семинар	с заданием. См.критерии семинара
ПО1, ПО2, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии теста
ПО1, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием.
ПО2, ПО4		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3		

Критерии оценки содержания семинарского занятия:

- соответствие тематическому плану и учебной программе курса;
- качество плана семинарского занятия (полный, детальный, перегруженный и т.п.);
- отчетливость постановки цели семинарского занятия;
- обсуждение дискуссионных вопросов;
- рассмотрение обсуждаемых вопросов с позиций современных достижений науки, техники, культуры и искусства;
- раскрытие органического единства теории и практики;
- профессиональная направленность семинарского занятия, связь обсуждаемого материала с профилем подготовки студентов, их будущей специальностью;
- соотношение семинарского занятия с содержанием учебника (рассматривается материал, которого нет в учебнике, материал, изложенный частично, материал, изложенный полностью и т. п.);
- реализация в содержании семинарского занятия внутри и междисциплинарных связей.

Критерии оценки тестовых работ:

«3 » - за 60% правильно выполненных заданий

«4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий

«5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умения студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

Критерии оценки практических и лабораторных работ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;
 «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;
 «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;
 «2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен, Дифференцированный зачет	5 6
УП.03.01	Учебная практика	зачет	5
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	зачет	6
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	Экзамен квалификационный	6

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПО 1-7 У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7	<i>Семинарское занятие по теме:</i> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1- У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4 У10.1-У10.6 310.1-310.5 У11.1-У11.4 311.1-311.4	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента <i>Раскрываемые вопросы семинара:</i> 1.Закуски из рыбных гастрономических товаров. 2.Приготовление, оформление и отпуск сложных фурше тных закусок из рыбы
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1- У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4 У10.1-У10.6 310.1-310.5 У11.1-У11.4 311.1-311.4	<i>Контрольная работа по теме:</i> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента <i>Вопросы контрольной работы</i> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов <i>Контрольная работа по теме:</i> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента <i>Вопросы контрольной работы</i> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента 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);
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-	<i>Дифференцированный зачет</i> <i>Тест по теме:</i> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4 У10.1-У10.6 310.1-310.5 У11.1-У11.4 311.1-311.4	1. Выбрать единственный правильный ответ 1. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи: а) Ассорти мясное б) Телятина заливная в) Ветчина (мясо) с гарниром В 2. Для приготовления блюда «Кура под майонезом» подготавливают в следующем порядке: а) филе кури зачищают, припускают и охлаждают А б) филе кури припускают, охлаждают и зачищают в) филе кури зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают 3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты: а) кура потрошенная, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое) б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный п/ф, мясо Б в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф 4. Способ тепловой обработки кури при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»: а) запекание б) варка Б в) тушение 5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»: а) жарка А б) припускание в) бланширование 6. Язык для холодного блюда «Язык отварной»
---	---

	нарезается: а) вдоль волокон на тонкие длинные куски б) брусочком шириной 1 – 1,5 см в) поперёк волокон на тонкие широкие куски В 7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»: а) варка А б) жарка в) тушение 8. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют: а) с пассерованными овощами и яйцами б) со сливочным маслом и бульоном Б в) с набухшим желатином и бульоном 9. Форма готового филе, используемая при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное»: а) в виде котлеты с обоими заостренными концами А б) в виде округлого биточка в) в виде полумесяца 2. Дополнить предложения 1. Обычно в состав блюда «_____ (1)» входят 4—5 видов различных мясных продуктов. 2. Птица жареная. Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают _____ (2) или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют _____ (3) и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками. 3. Телятина и язык заливные. Используют мясное _____ (4). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее _____ (5) мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают _____ (6). 4. Поросенок заливной. Молодого поросенка _____ (7), удаляют шерсть, _____ (8), натирают _____
--	--

	(9) и опаливают. 5. _____ (10) с гарниром, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куска на порцию. 6. Студень мясной. Подготовленные продукты, заливают _____ (11) водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, _____ (12) часов до готовности.
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4 У10.1-У10.6 310.1-310.5 У11.1-У11.4 311.1-311.4	Теоретические вопросы экзамена Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию

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

	• соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос Типовые практические задания 1. Определить количество продуктов для приготовления салата Столичного в мае, если поступила курица потрошенная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур. 2. Выписать продукты для 160 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептур, если используется охлажденный говяжий язык. 3. Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельди с гарниром, разделанной на филе, по 2 колонке Сборника рецептур, в ноябре, если используется сельдь соленая целая средних размеров.
--	---

	4.Какое количество продуктов необходимо для приготовления 46 порций рыбы под маринадом (по 3 колонке Сборника рецептур)? 5.Определить количество продуктов для 60 порций яйца под майонезом с гарниром по I колонке Сборника рецептур. 6.Сколько порций салата из моркови можно приготовить в марте по II колонке Сборника рецептур выходом одной порции 100 г, если используется 7 кг моркови?
--	--

Критерии оценки дифференцированного зачета/экзамена

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	Оценочные средства		
ПК 3.1- ПК 3.7, ОК 01- 07, ОК 09 - 11 КК1-3	Задание 1 Инструкция: 1. Внимательно прочитайте задание. 2. Вы можете воспользоваться: - Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; - Справочником руководителя общественного питания. 3. Время выполнения задания – <u>180 мин</u> Текст задания: - Разработать холодное блюдо или закуску - Произвести расчет сырья для приготовления блюда, оформить технологическую карту; - Организовать рабочее место по приготовлению блюда; - Подготовить сырье и полуфабрикаты - Приготовить блюдо - Провести оценку качества готового блюда по органолептическим показателям; <i>Исходные данные:</i> Технологическая карта приготовления блюда <i>Трудоемкость работ: 1.5 час. на чел</i> Критерии оценки		
	Коды проверяемых компетенций ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)
		ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд	
		ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд	
		ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	

	регламентами	приборов	
		ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
		ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей	

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка 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	ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка 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	ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка 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	ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации	
		ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста	
		ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
		ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	
		ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»	
		ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	
	ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию	
		ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.3 Составляет индивидуальную программу развития специалиста	
	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли	
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
		ОПОР 04.4 Применяет навыки управления проектами	
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
		ОПОР 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в	ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
		ОПОР 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение	

	том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ОПОР 06.4 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности	
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях..	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	
	ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	
	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОПОР 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке	
		ОПОР 09.2 Переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности	

	ОПОР 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике	
max количество оценок		
количество положительных оценок		
% положительных оценок		
Оценка в универсальной шкале оценок		

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Приложение 1

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности

1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта
----	--	---	---	---

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
----	--	---	---	--

3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия
----	--	--	---------------------------------------	---

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
----	--	---	--	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практ. подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	2	У6, У7.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд,	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	2	У1,
	Практическое занятие	2	2	У1, У7

кулинарных изделий и закусок	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	4	4	У2, У3, У4. У5, У6, У7

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) при приготовлении салатов сложного ассортимента	6	6	У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторная работа 1- 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного	Практическое занятие 6. Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка	4	4	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7

ассортимента	документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)			
	Лабораторная работа 4-6. 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	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Практическое занятие 7. Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	4	У6, У7
	Лабораторная работа 7-9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7

	ассортимента.			
	Лабораторная работа 10-12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных			
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Практическое занятие 8. Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6	6	У6, У7
	Лабораторная работа 13-15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторная работа 16-18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, сложного	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7

	ассортимента			
	Лабораторная работа 19-21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторная работа 22-24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.	6	6	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
ИТОГО		78	78	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) профессионального модуля	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
№1	Тема 2.2 Приготовление , подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Контрольная работа №1	Перечень теоретических вопросов
№2	Тема 2.3 Приготовление , подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Контрольная работа №2	Перечень теоретических вопросов
№n	Допуск к экзамену	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Портфолио	3. Практические работы
Промежуточная аттестация	МДК Экзамен	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Экзаменационные билеты	1 Теоретические вопросы по содержанию курса 2. Типовые практические задания

Промежуточная аттестация	МДК Дифференцированный зачет	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Задания дифференцированного зачета	Тест
Промежуточная аттестация	Учебная практика Зачет	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Задание на практику	1. Дневник
Промежуточная аттестация	Практика по профилю специальности Зачет	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Задание на практику	1. Отчет по практике
Промежуточная аттестация	Экзамен (квалификационный)	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК09 КК 1-3	Экзаменационные билеты	Типовые практико-ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]

