

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  
«профессионального цикла»**

**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

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

**Организация-разработчик:** Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

*Разработчик:*

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Татьяна Дмитриевна Денисова

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Колесникова Н.Н.  
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля .....	4
1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части.....	10
1.4 Трудоемкость профессионального модуля .....	10
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	12
2.1 Структура профессионального модуля .....	12
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля .....	13
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий.....	27
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	31
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	31
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	31
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	33
4.1 Текущий контроль:.....	33
4.2 Промежуточная аттестация.....	35
Приложение 1.....	47
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	47
Приложение 2.....	50
Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе.....	50

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной 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.

Цель профессионального модуля: формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических умений, необходимых для эффективной профессиональной деятельности в области организации и ведения технологических процессов приготовления. Контроля качества и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

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» включен в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППСЗ.

Требования к результатам освоения модуля

:

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 рецептур 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
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся:

<i>Индекс и наименование ПК/ ОК</i>	<i>Владеет навыками</i>	<i>Умеет</i>	<i>Знает</i>
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Н 3.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 3.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			З 3.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 3.2.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 3.2.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
			З 3.2.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;	У 3.2.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных соусов, заправок из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	З 3.2.3 актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок;

	Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов, заправок	У 3.2.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные соусы, заправки, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.2.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок;
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления салатов сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 3.3.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 3.3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.3.2 упаковки, хранения готовой продукции салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	У 3.3.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости салатов сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	З 3.3.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.3.3 контроля хранения и расхода продуктов салатов сложного ассортимента	У 3.3.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос салаты сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.3.3 актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе,	У 3.4.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 3.4.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;		З 3.4.2 актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	У 3.4.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости канапе, холодных закусок сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	З 3.4.3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента	У 3.4.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.4.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 3.5.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 3.5.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
			З 3.5.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;

	Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	У 3.5.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	З 3.5.3 актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	У 3.5.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.5.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 3.6.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 3.6.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
			У 3.6.2 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	У 3.6.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	З 3.6.3 актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;

	Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	У 3.6.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.6.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	У 3.7.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд в том числе авторских, брендовых, региональных;	З 3.7.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.7.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных блюд сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	З 3.7.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента	У 3.7.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.7.3 актуальные направления в приготовлении холодных блюд сложного ассортимента; З 3.7.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд сложного ассортимента
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;	Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;

### 1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Производственная практика	108	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
		Экзамен по профессиональному модулю	12	
Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной части			120	

### 1.4 Трудоемкость профессионального модуля

Наименование составных частей профессионального модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Теоретические занятия	72	*
Практические занятия	60	24
Лабораторные занятия	36	36

Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	*
Консультации	не предусмотрено	*
Самостоятельная работа	не предусмотрено	*
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	30	*
Всего	378	240

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Зачет с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе						Промежуточная аттестация	
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	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-ОК03, ОК07	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		6			180		168	60	72	60	36	0	0	12	
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК03, ОК07	Учебная практика		5*				36		36	36							
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК03, ОК07	Производственная практика		6*				144		144	144							
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК03, ОК07	Экзамен по профессиональному модулю	6					18									18	
	<b>Всего</b>	2	2	1			378	0	348	240	72	60	36	0	0	30	

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа, учебная и/или производственная практика	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
<b>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		180/60		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	12/0		
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	6/0		
	<b>Практическое занятие 1.</b> 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.	6/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	<b>Содержание</b>	10/0		
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01

изделий и закусок			ОК03, ОК07	З03.04 З07.02
	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)	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 З01.02 З02.01 З03.01 З03.04 З07.02
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 З01.02 З02.01 З03.01 З03.04 З07.02
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	22/0		
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 З01.02 З02.01 З03.01 З03.04 З07.02
	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 температурному режиму подачи сложной холодной кулинарной продукции. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 З01.02 З02.01 З03.01 З03.04 З07.02

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	14/0		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	<b>Практическое занятие 3.</b> 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.	8/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<b>Содержание</b>	14/0		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	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.	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02

	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).			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	6/0		
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	6/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>22/6</b>		
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента:	2/0	ПК 3.1-ПК	33.1.1 -33.7.4

	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).		3.7 OK01- OK03, OK07	Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	14/6		
	<b>Практическое занятие 5.</b> 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.	8/0	ПК 3.1-ПК 3.7 OK01- OK03, OK07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<b>Лабораторное занятие 1.</b> 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	ПК 3.1-ПК 3.7 OK01- OK03, OK07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<b>Содержание</b>	24/6		
<b>Тема 2.3.</b> 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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 OK01- OK03, OK07	33.1.1 -33.7.4 Зо01.02 Зо02.01 Зо03.01 Зо03.04 Зо07.02
	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 гусяной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 OK01- OK03, OK07	

	молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	14/10		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	8/4	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
	<b>Лабораторное занятие 2.</b> 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	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	24/14		
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01

сырья сложного ассортимента	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.		ОК03, ОК07	3о03.01 3о03.04 3о07.02
	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, витаминса, 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.	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	14/14		
	<b>Практическое занятие 7.</b> Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8/8	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02

	<b>Лабораторное занятие 6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных	6/6	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	44/28		
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	
	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.	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07	33.1.1 -33.7.4 3о01.02 3о02.01 3о03.01 3о03.04 3о07.02
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением	2/0	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-	

	<p>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).</p>		<p>ОК03, ОК07</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b></p>	<p>28/28</p>		
	<p><b>Практическое занятие 8.</b> Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p>10/10</p>	<p>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07</p>	<p>У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02</p>
	<p><b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента.</p>	<p>6/6</p>		
	<p><b>Лабораторное занятие 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.</p>	<p>6/6</p>	<p>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07</p>	<p>У3.1.1 - У3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02</p>
	<p><b>Лабораторное занятие 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских заливных блюд</p>	<p>6/6</p>		
	<p><b>Промежуточная аттестация МДК 03.01 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</b></p>	<p>12/0</p>		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>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.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до</p>		<p><b>36/36</b></p>	<p>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07</p>	<p>Н 3.1.1 - Н 3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02</p>

<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>			
--	--	--	--

<p>стандартами чистоты:  мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p>			
--	--	--	--

<p>продукции.</p> <p>Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>			
--	--	--	--

<p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из</p>			
--	--	--	--

<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>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).</p>			
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>Организация рабочих мест, в соответствии с регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с</p>	<p><b>144/144</b></p>	<p>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01- ОК03, ОК07</p>	<p>Н 3.1.1 - Н 3.7.3 Уо01.02 Уо02.01 Уо03.01 Уо03.04 Уо07.02</p>

<p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки 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.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
<p><b>Промежуточная аттестация</b> Экзамен по профессиональному модулю</p>	18/0		
<p><b>Всего</b></p>	378/240		

### 2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
<b>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	Умения полученные на лабораторных работах развивают профессиональные компетенции, соответствует стандартам и требованиям рынка труда, а также формирует у студентов интерес к профессии и творческое отношение к кулинарии.	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Коврики диэлектрические; Столы профессиональные Тостер; Фритюрница; Холодильник Блендер Гастроемкости; Горелки газовые портативные; Кофемолка Миксеры планетарные Миксер погружной Миксеры ручные Соковыжималка; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный Фритюрница Чайник Шинковка ручная Весы лабораторные ЕТ-1000М; Машина тестомесильная Миксер профессиональный Морозильная камера Мясорубка Пароконвектоматы Плиты индукционные Посудомоечная машина Расстоечная камера; Слайсер; Шкаф шоковой заморозки Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Блендеры ручные погружные
Лабораторное занятие № 2 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		
Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных		
Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.		
Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.		
Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских заливных блюд		
Практические занятия		
Практическое занятие № 1 Адаптация рецептов холодной кулинарной	Составление технико-технологических карт . Замена продуктов в рецептурах	Не требуется

продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	аналогичными, перерасчет выхода порций и показателей	
Практическое занятие № 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Составление схем холодного и заготовочного цехов	Не требуется
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.	Составление таблиц с оборудованием для определенных задач. Составление актуальных правил безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды.	Не требуется
Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	Решение задач при хранении холодной кулинарной продукции. Сроки хранения.	Не требуется
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.	Решение задач при хранении холодной салатов сложного ассортимента. Сроки хранения салатов сложного ассортимента	Не требуется
Практическое занятие № 6 Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной	Расчет порций канапе, бургербродов по заданию. Разработка и составление технико-технологических карт канапе и закусок сложного ассортимента	Не требуется

карты)		
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.	Составление технико-технологических карт, актов проработки фирменных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Не требуется
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.	Составление технико-технологических карт, актов проработки фирменных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Не требуется

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

*Помещение для воспитательной работы*, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

*Компьютерный класс*, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

#### **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 оборудование 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, 2024. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=437099>
2. Кулинарная карта библиотек России. Коллекция уникальных семейных рецептов от ведущих библиотекарей страны [Электронный ресурс]: Сборник/коллектив авторов. 3-е изд. Москва: КНОРУС, 2025 -160с. ISBN 978-5-406-14277-6 [Кулинарная карта библиотек России - Book.ru](#)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Сборник/ под ред. профессора Васюковой А.Т.7-е издание стереотипное Москва издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023-208с. ISBN 978-5-394-05237-8 [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания](#)

##### **Методические указания:**

1. Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.03 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

2. 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

**Интернет-ресурсы:**

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – кулинарные рецепты
- [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд
- [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты
- [www.restus.ru](http://www.restus.ru) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- [www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

## 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 по профессиональному модулю

### 4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (ПК, ОК)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
<b>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>	См. ниже
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ОК02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p>Тест</p>	См. ниже
<p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ОК03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p>Контрольная работа</p>	См. ниже
<p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- Контрольная работа</li> </ul>	См. ниже
<p><b>ПК 3.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/</li> </ul>	См. ниже

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	
<b>ПК 3.6</b> 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; Тест	См. ниже
<b>ПК 3.7</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	См. ниже

#### **Критерии оценки практического задания:**

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

#### **Критерии оценки лабораторного занятия:**

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

#### **Критерии оценки тестирования:**

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных	Качественная оценка уровня подготовки
--------------------------------------	---------------------------------------

ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

#### Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

#### 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	5
		Зачет с оценкой	6
УП.03	Учебная практика	Комплексный зачет	5
ПП.03	Производственная практика	Комплексный зачет	6

##### 4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения (ПК, ОК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК03, ОК07	<p><b>Вопросы экзамена по модулю 5 семестр</b></p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>

- 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, канапе, 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, заказа;
- 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

	<p>категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур.</p> <p>2. Выписать продукты для 160 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептур, если используется охлажденный говяжий язык.</p> <p>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.</p> <p>4. Какое количество продуктов необходимо для приготовления 46 порций рыбы под маринадом (по 3 колонке Сборника рецептур)?</p> <p>5. Определить количество продуктов для 60 порций яйца под майонезом с гарниром по I колонке Сборника рецептур.</p> <p>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?</p>
<p>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК01-ОК03, ОК07</p>	<p><b>Зачет с оценкой 6 семестр</b></p> <p><i>Тест по теме:</i> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> <p><b>1. Выбрать единственный правильный ответ</b></p> <p>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:</p> <p>а) Ассорти мясное б) Телятина заливная в) Ветчина (мясо) с гарниром В</p> <p>2. Для приготовления блюда «Кура под майонезом» подготавливают в следующем порядке:</p> <p>а) филе куры зачищают, припускают и охлаждают А б) филе куры припускают, охлаждают и зачищают в) филе куры зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают</p> <p>3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты:</p> <p>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</p> <p>4. Способ тепловой обработки куры при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:</p> <p>а) запекание б) варка Б в) тушение</p> <p>5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:</p> <p>а) жарка А б) припускание в) бланширование</p> <p>6. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:</p>

	<p>а) вдоль волокон на тонкие длинные куски  б) брусочком шириной 1 – 1,5 см  в) поперёк волокон на тонкие широкие куски В</p> <p>7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:  а) варка А  б) жарка  в) тушение</p> <p>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</p> <p>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</p> <p><b>2. Дополнить предложения</b></p> <p>1. Обычно в состав блюда «_____ (1)» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.</p> <p>2. <b>Птица жареная.</b> 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.</p> <p>3. <b>Телятина и язык заливные.</b> 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).</p> <p>4. <b>Поросенок заливной.</b> Молодого поросенка _____ (7), удаляют шерсть, _____ (8), натирают _____ (9) и опаливают.</p> <p>5. _____ (10) <b>с гарниром</b>, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куса на порцию.</p> <p>6. <b>Студень мясной.</b> 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.</p>
<p>ПК 3.1-ПК 3.7  ОК01-ОК03, ОК07</p>	<p><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</p>
<p>ПК 3.1-ПК 3.7  ОК01-ОК03, ОК07</p>	<p><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</p>

### **Критерии зачета с оценкой /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.

#### 4.2.2 Экзамен по профессиональному модулю

##### Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену профессиональному по модулю

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	1
<b>ОК 0.1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		1
<b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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;	2
<b>ОК02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		2
<b>ОК03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	1
<b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	4
<b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	4
<b>ПК 3.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	1

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
<b>ПК 3.6</b> 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.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	4
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		2
<b>ПК 3.7</b> 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.	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	3
<b>ИТОГО</b>		<b>25,00</b>

Примерные задания для проведения экзамена по профессиональному модулю

Задание 1.

1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием изделиями по 2 колонке сборника рецептов;

Задание 2

- I. Организовать технологический процесс и рабочее место;
- II. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- III. Приготовить:
  - 1 порцию салат «Нарцисс»
  - 1 порцию фирменное холодное блюдо из мяса
  - 1 порцию фирменное холодное блюдо из птицы
  - 10-12 шт закуски для банкета-фуршет
  - 1 порцию помидоры фаршированные мясной гастрономией
  - 1 порцию фирменное холодное блюдо из рыбы

- 1 порцию салат «Нежность»
- 1 порцию фирменное холодное блюдо из рыбной гастрономии
- 1 порцию салат «Пикантный»
- 1 порцию салат «Гнездо глухаря»
- 1 порцию салат «Лазат»
- 1 порцию бутербродный торт с сельдью(можно использовать другую рыбу)
- 1 порцию фирменное холодное блюдо с использованием мясной гастрономии
- 1 порцию рулетики рыбные с шампиньонами
- 1 порцию треска запеченная с сыром
- 1 порцию закуска «Полесье»
- 1 порцию фирменное холодное блюдо из творога
- 1 порцию рулет из говядины
- 1 порцию закуска по-белорусски
- 1 порцию печень фаршированная по-гомельски
- 1 порцию закуска из птицы по-кубански
- 1 порцию из цыплят с омлетом «Радуга»
- 1 порцию фирменное холодное блюдо из яиц и творога
- 1 порцию курица в желе
- 1 порцию филе из кур фаршированное
- 1 порцию бутерброды детские
- 1 порцию фирменное холодное блюдо из овощей
- 1 порцию пикантные профитроли
- 1 порцию крокеты из домашней птицы
- 1 порцию рулет из сыра

- 1 порцию закуска с сыром и рыбной гастрономией
- 1 порцию яйца с рыбным паштетом в кляре
- 1 порцию фирменное холодное блюдо из курицы
- 1 порцию закуска из яиц с мясным фаршем
- 1 порцию птица заливная
- 1 порцию фирменный салат с использованием субпродуктов
- 1 порцию биточки из телятины фаршированные яйцом и луком
- 1 порцию бриошь с сюрпризом
- 1 порцию икра «Дары осени»
- 1 порцию котлеты рыбный под майонезом

Задание 3.

Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Критерии оценивания:

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия : не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	- выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, закусок сложного приготовления	0- подготовка рабочего места не выполнена 1 – подготовка рабочего места выполнена не в полном объеме 2 – подготовка рабочего места выполнена в полном объеме, согласно установленным требованиям	2	0,5	1

	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами					
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		-соблюдение общих санитарно- гигиенических требований к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечение чистоты и санитарной безопасности всех рабочих зон	0- санитарные правила не соблюдены 1 – санитарные правила соблюдены частично 2 – санитарные правила соблюдены в полном объеме	2	0,5	1
<b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья, правила подачи, взаимозаменяемость и при изготовлении холодных соусов и заправок	0- не соблюдает правила 1 – соблюдает правила, но не в полном объеме 2–четко выполняет правила при изготовлении холодных соусов и заправок	2	1	2
<b>ОК02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Использовать современные средства поиска, рецептуры, технологические карты приготовления холодных блюд,	0- не владеет навыками использования в работе современной нормативно – технической документации 1 – владеет навыками использования в работе нормативно – технической документации требованиям не в полном объеме 2 – применяет современную нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд	2	1	2
<b>ОК03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;			2	0,5	1

жизненных ситуациях;						
<b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Готовить и оформлять салаты сложного ассортимента	0- не владеет навыками приготовления салатов сложного ассортимента 1 – допускает не значительные ошибки в приготовлении 2 – готовит блюда в соответствии с технологией, соблюдая все правила приготовления	2	2	4
<b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, ароматических веществ;	Готовить, оформлять и осуществлять подготовку к реализации канапе, закусок сложного ассортимента	0- не владеет навыками приготовления , оформления и реализации 1 – допускает не значительные ошибки в приготовлении , оформлении 2 – готовит блюда в соответствии с технологией, соблюдая все правила приготовления	2	2	4
<b>ПК 3.5</b> 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.	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Комплектовать, сервировать и отпускать холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с раздачи, прилавка и на вынос;	0- не владеет навыками порционирования, сервировки и отпуска блюд, 1 – владеет навыками порционирования, сервировки и отпуска блюд, но допускает незначительные ошибки 2 – порционирует, сервирует и отпускает блюда в соответствии с правилами	2	0,5	1
<b>ПК 3.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к	Соблюдать правила ротации и товарного соседства в соответствии с документацией на рабочем месте	0- на рабочем месте не соблюдены правила хранения и рационального использования сырья 1 – соблюдены правила хранения и рационального использования сырья, но присутствуют	2	2	4

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	безопасности;		незначительные ошибки 2 – соблюдены правила хранения и рационального использования сырья в полном объеме			
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	0- расточительно использует сырье в процессе производства 1 – аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства, но не очень рационально 2 – Аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства, в соответствии с рецептурой	2	1	2
<b>ПК 3.7</b> 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.	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд	0- не владеет навыками оценки качества готовых блюд 1 – допускает незначительные ошибки в оценке качества приготовления и безопасности готовых блюд 2 – проводит оценку качества приготовления и безопасности готовых блюд в соответствии с СанПиН	2	1,5	3

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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 универсальных учебных действий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы</li> <li>2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия)</li> <li>-распределение обязанностей</li> <li>3.Исследовательская деятельность</li> <li>4.Анализ, полученных данных</li> <li>5.Предоставление готового результата</li> <li>6. Оценка полученного продукта</li> </ol>

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку</li> <li>2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью</li> <li>3. Планирование-на основе изученного материала</li> <li>4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия)</li> <li>5. Выполнение</li> <li>6. Контроль за выполнением</li> <li>7. Рефлексия</li> </ol>

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

## Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25