

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
«26» 02 2020г.

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

программы подготовки специалистов среднего звена

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. № 1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828) и примерной программы профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (Приложение № 1.3 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

Председатель


 /И.В.Авдюшина

Протокол № 7 от 17.02 2020

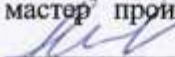
Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 26.02.2020

Разработчик (и):

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

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Марина Александровна Ильина

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Ольга Юрьевна Медведева


Рецензент:



 /И.А.Литвинчук Ланч-кафе
(должность, ученая степень, ученое звание)

/ И.А. Литвинчук/
(И.О. Фамилия)

Рецензент:

 /И.А.Долматова/
(должность, ученая степень, ученое звание)

(подпись) / И.А.Долматова/
(И.О. Фамилия)



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	77
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	78
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	81

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

1.1 Область применения рабочей программы

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

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин и модулей:

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

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
-------	--

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и	У2 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,	32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

	безопасности готовой кулинарной продукции;	видов и форм обслуживания;	
	ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов	У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У7 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
ОК 01		У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; У01.3 определять этапы решения задачи; У01.4 выявлять и эффективно	3 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 301.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения;

		искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У01.5 составлять план действий; У01.6 определить необходимые ресурсы; У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У01.9 реализовать составленный план; У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых; У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.4 структуру плана для решения задач; 301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; 301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах; 301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 определять необходимые источники информации У02.3 планировать процесс поиска; У02.4 структурировать получаемую информацию; У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации; У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска; У02.7 оформлять результаты поиска;	302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 302.2 приемы структурирования информации; 302.3 формат оформления результатов поиска информации;
ОК 03		У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию; У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе	303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации; 303.2 современная научная и профессиональная терминология; 303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 303.5 основы исследовательской деятельности; 303.6 роли и требования смежных профессий;

		<p>последних отраслевых решений; У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p>	
ОК 04		<p>У04.1 организовывать работу коллектива и команды; У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно; У04.5 использовать коммуникационные навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем; У04.8 эффективно работать в команде;</p>	<p>304.2 психологические особенности личности; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений; 304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы;</p>
ОК 05		<p>У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.4 использовать стандартный набор коммуникационных технологий; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.7 построения устных сообщений; 305.8 правила оформления документов; 305.10 особенности социального и культурного контекста;</p>
ОК 06		<p>У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);</p>	<p>306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</p>

ОК 07		У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности; У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 09		У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное обеспечение;	309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
ОК 10		У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 310.5 правила чтения текстов профессиональной направленности;
ОК 11			311.4 порядок выстраивания презентации;

3.7 ОК .01-07 ОК.09-11	специальности) практика, час.																
ПК 3.1-3.7 ОК .01-07 ОК.09-11	Экзамен квалификационный	4						12						12			
Всего (час):								316	19	20	69	26	26		12	36	108

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций/ осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4	ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09-ОК11 У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления		
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. 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.	4	
	Самостоятельная работа Оформление ТТК и актов проработки фирменных блюд, разработанных на практической работе, с	2	

	помощью программы Шеф-эксперт		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09-ОК11 У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	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 точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	8	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Самостоятельная работа Конспект лекций по теме: лабораторных контроль качества готовых холодных блюд и закусок		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09-ОК 11 У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5,
	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.	6	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов	6	

	<p>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</p>		<p>У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<p>4</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		<p>ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09-ОК 11</p>
	<p>Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>	<p>2</p>	<p>У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>
	<p>Практическое занятие. 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.</p>	<p>4</p>	
	<p>Самостоятельная работа 1. Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе</p>	<p>3</p>	

	2. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание		
	<p>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.</p>	2	<p>ПК 3.2 ОК 01-07, ОК 09-ОК11 У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38</p>
	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.	1	301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2,

	<p>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.</p> <p>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).</p>	1	310.3, 311.4
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		
	<p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции</p>	4	
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>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.</p>	2	<p>ПК 3.3 ОК 01-07, ОК 09-ОК11 У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4,</p>
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.</p>	2	

	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	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	33 – 36, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям	4	

	системы ХАССП, СанПиН) при приготовлении салатов сложного ассортимента.		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4	
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы	2	
	Содержание		ПК 3.4
	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	ОК 01-07, ОК 09-ОК11 У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33 – 36, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи	2	

	канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	4	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц,	4	

	овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы	2	
	Содержание		ПК 3.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ОК 01-07, ОК 09-ОК11 У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, 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.	2	33 – 36, 38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	2	

	<p>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).</p>		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8	
	Самостоятельная работа Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы	2	
Тема 2.5.	Содержание		ПК 3.6, ПК 3.7
Приготовление, подготовка к реализации	Классификация, ассортимент, требования к	2	ОК 01-07, ОК 09-ОК11

холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<p>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.</p>		<p>У2, У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>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.</p>	4	<p>33 –38 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>
	<p>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.</p>	4	

	<p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	3	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		
	<p>Практическое занятие. Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	10	
	<p>Самостоятельная работа 1. Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы</p>	2	

	2.Подготовка презентации: «Правила оформления холодных блюд и закусок» 3.Подготовка к дифференцированному зачету	2 2	
Учебная практика раздела 1 Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения 		36	ПО1 – ПО8

<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. 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). 19. 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика раздела 1 Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, 	108	ПО1 – ПО8

<p>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> <ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 		
<p>Экзамен квалификационный Всего</p>	<p>12 316</p>	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltin choc Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Сковороды d=280/50, d=240/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSHANL Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1ВМ; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кастрюли стальные, эмалированные, алюм. различной емкости Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHANL, Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL, Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHANL Наборы ножей для карвинга Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100;

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" F1-30 Холодильник "Атлант 2823,80 ", Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"
помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=21396>
2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект..
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=283501>
4. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true> . – Макрообъект.
5. Организация и технология обслуживания в барах [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО]. Ч.2 / МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2013. - 1 электрон. опт. диск

(CD-ROM). – Режим доступа:

<https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S52.pdf&show=dcatalogues/5/8846/S52.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=272162>
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=114951>
3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / Б. П. Боларев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=213135>
4. 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, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=339104>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
ШефЭксперт	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
Система расчётов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

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

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

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

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	<p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Задание Оформление ТТК и актов проработки фирменных блюд, разработанных на практической работе, с помощью программы Шеф-эксперт Цель: углубленное изучение темы <i>Ход работы:</i> Загрузите рецептуру блюда в программу Шеф – эксперт, заполните технологию приготовления блюда (можно воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий). Распечатайте полученные результаты</p>
2	<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Задание 1 Конспект лекций по теме: лабораторный контроль качества готовых холодных блюд и закусок Для написания конспекта лекций по данной теме воспользуйтесь учебником «Контроль качества продукции» Конспект- краткая запись содержания чего-либо, выделение главных идей и положений работы; краткое, связное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста. Методические рекомендации для составления конспекта: 1. Определите цель составления конспекта. 2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. 3. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы. 4. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них. 5. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат. 6. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания). 7. Как оформить конспект? Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана. Главную информацию следует выделять в самостоятельные абзацы, фиксируя ее более крупными буквами или цветными чернилами, а подчиненность тем и заголовков - при помощи уступов. Основные темы целесообразно пронумеровать римскими цифрами, а подчиненные им разделы - арабскими или буквами. Удобочитаемый конспект содержит не более семи пунктов на странице.</p>

		<p>Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение.</p> <p>Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание.</p> <p>Для быстрой записи текста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15.</p> <p>Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.</p> <p>Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание.</p> <p>Конспект должен иметь широкие поля для заметок.</p> <p>Используйте реферативный способ изложения (например: "Автор считает...", "раскрывает...").</p> <p>Собственные комментарии, вопросы, раздумья располагайте на полях.</p> <p><i>Формы контроля:</i> текущий контроль (устный опрос, тестирование, проверка конспекта)</p> <p><i>Критерии оценки:</i> уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта/</p>		
3	<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Составление схем подбора и размещения оборудования в холодном цехе</p> <p>Цель: Изучить правила размещения оборудования на рабочем месте</p> <p>Ход работы:</p> <p>Схема. План холодного цеха общедоступной столовой:</p> <p>1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5</p> <div data-bbox="475 1491 1273 1800" style="border: 1px solid black; text-align: center; height: 138px;"> </div> <p>Задание 2 Перечислите оборудование и инвентарь используемые в холодном цехе</p> <p>Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:</p> <p>Запишите данные в таблицу</p> <table border="1" data-bbox="464 1989 1519 2056"> <thead> <tr> <th data-bbox="464 1989 815 2056">Оборудование и инвентарь</th> <th data-bbox="815 1989 1519 2056">Назначение</th> </tr> </thead> </table>	Оборудование и инвентарь	Назначение
Оборудование и инвентарь	Назначение			

		<table border="1"> <tr> <td>(наименование)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 - ножи гастрономические а – филейные б в</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 - томаторезки ручные</td> <td></td> </tr> </table>	(наименование)		1 - ножи гастрономические а – филейные б в		2 - томаторезки ручные																																									
(наименование)																																																
1 - ножи гастрономические а – филейные б в																																																
2 - томаторезки ручные																																																
		<p>Задание 2 Ответить на вопросы Цель: Подготовка к дифференцированному зачету 1. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в холодном цехе. 2. Перечислите виды механического оборудования, используемого в холодном цехе. 3. Как зависит скорость приготовления продукции поваром от рациональной организации рабочего места? 4. Какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха? 5. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?</p>																																														
4	<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации</p>	<p>Подготовка к лабораторной работе. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторной работы Цель: Подготовка к лабораторным работам. Составление технологических карт и сырьевой ведомости на блюда лабораторных работ Задание 1 Оформите технологическую карту <i>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____</i> Наименование кулинарного изделия (блюда): Номер рецептуры: Наименование сборника рецептов: -----Т----- <table border="0"> <tr> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">Наименование сырья</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">Расход сырья и полуфабрикатов</td> <td style="border: none;"> </td> </tr> <tr> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">+</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">-----Т-----</td> <td style="border: none;">+</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">1 порц.</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">100 порц.</td> <td style="border: none;"> </td> </tr> <tr> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">+</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">-----Т-----</td> <td style="border: none;">+</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> брутто, г </td> <td style="border: none;"> нетто, г </td> <td style="border: none;"> брутто, кг </td> <td style="border: none;"> нетто, кг </td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td style="border: none;">+</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">+</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">+</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">+</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">+</td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;"> </td> <td style="border: none;">+</td> </tr> </table> <p>Выход: - - - </p> <p>-----Т----- L----- Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов Требования к качеству</p> <p>Внешний вид Цвет</p> </p>		Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов			+		-----Т-----	+		1 порц.		100 порц.			+		-----Т-----	+		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	+						+	+						+	+						+
	Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов																																													
	+		-----Т-----	+																																												
	1 порц.		100 порц.																																													
	+		-----Т-----	+																																												
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг																																												
+						+																																										
+						+																																										
+						+																																										

	<p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>Вкус и запах Консистенция</p> <p>Зав.производством Бух.калькулятор</p> <p>Задание 2 Составление сырьевой ведомости</p> <table border="1" data-bbox="464 483 1517 824"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Перечень блюд</th> <th colspan="16">Перечень сырья по брутто</th> </tr> <tr> <th>морковь</th> <th>капуста</th> <th>Лук реп</th> <th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Итого</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Перечень блюд	Перечень сырья по брутто																морковь	капуста	Лук реп																																																																																		Итого																
Перечень блюд	Перечень сырья по брутто																																																																																																																							
	морковь	капуста	Лук реп																																																																																																																					
Итого																																																																																																																								
5	<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>Задание</p> <p>1. Подготовка презентации: «Правила оформления холодных блюд и закусок»</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: Выступающему, необходимо сначала подготовить текст своего выступления, вычитать его, обозначить места, где необходимы изображения (фотографии, графики и т.д.) и только потом приступать к созданию слайдов. На слайде должен размещаться только абсолютно необходимый текст, значимость которого и является поводом для вашего выступления. Остальной текст (дополнения, пояснения и т.д.) следует оставить либо для устного выступления, либо заменить его иллюстративным материалом: графиками, фотографиями и т.д. Если ваше выступление предполагает 2 и более презентации на разные темы, то они должны быть оформлены в едином стиле. Исключение – презентации, посвященные объектам, у каждого из которых есть собственный фирменный стиль.</p> <p>Задание</p> <p>Ответить на поставленные вопросы</p> <p>Цель: Подготовка к дифференцированному зачету</p> <ol style="list-style-type: none"> Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при приготовлении блюда «Рыба заливная»? Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы? Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»? Какие соусы используют при отпуске холодных блюд? Для сохранения витаминов в овощах следует: Перечислите правила приготовления салатов: Правила охраны труда при жарении овощей Укажите способ нарезки овощей для винегрета Канapé – это бутерброд: <p>Из предложенных вариантов выберите верные</p> <p>1. Температура подачи холодных блюд и закусок</p>																																																																																																																						

- 6...8°C
- 10...12°C
- 14...16°C

2. Масса открытых бутербродов

- 30-40
- 50-60
- 70-80

3. Выберите посуду для подачи бутербродов

- тарелки пирожковые
- тарелки закусочные
- столовые глубокие
- блюда овальные
- соусники
- салатники

4. Для приготовления бутербродов используют

- свежий хлеб
- хлеб суточной давности
- сухари

5. Для каких бутербродов подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта

- сложных
- простых
- закусочных

6. К какой группе бутербродов можно отнести чизбургеры, гамбургеры, сэндвичи

- закрытые
- сложные
- закусочные

7. Выберите посуду для подачи салатов-коктейлей

- креманки
- широкие бокалы
- вазочки
- тарелки закусочные
- блюда овальные

салатники

8. Сколько времени могут храниться овощные наборы для салатов, закусок, гарниров из вареных овощей

30мин.

1-2ч.

3-4ч.

9. Что можно подать в качестве гарнира к сельди

яйца

соус

сложный овощной гарнир

10. Что такое галантин

паштет из печени

курица фаршированная

мясо заливное

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
<i>Практический опыт в</i>	
<p>ПО1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3 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</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО7 контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе
<i>Умения</i>	

<p>У1 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;</p> <p>У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных и практических работ; устный опрос (фронтальный), проверка самостоятельной работы</p>
<p>Знания</p>	

<p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных и практических работ; устный опрос (фронтальный), проверка самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированные зачеты</p>
---	--

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	Комплексный дифференцированный зачет	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Комплексный Дифференцированный зачет	4
УП.03	Учебная практика	Комплексный зачет	3
ПП.03	Производственная практика	Комплексный зачет	4
ПМ.03		Экзамен квалификационный	4

4.2.1 Оценочные средства для комплексного дифференцированного зачета по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
----------------------------	--

Практический опыт в	
<p>ПО1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3 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</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО7 контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>Задания по практикам</p>
<p>Умения</p> <p>У1 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;</p> <p>У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Теоретические вопросы комплексного дифференцированного зачета по МДК 03.01</p> <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе,

<p>У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p>
<p>Знания</p>	<p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p>
<p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>
<p>32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Практико – ориентированные задания:</p>
<p>34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>1.Провести адаптацию рецептуры горячего блюда и составить акт проработки</p>
<p>35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	<p>Теоретические вопросы комплексного дифференцированного зачета по МДК 03.02 Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p>
<p>36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>
<p>37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p>
	<p>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>
	<p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p>
	<p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p>
	<p>– 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</p>

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, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого

	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> <p>Практические задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить количество продуктов для приготовления салата Столичного в мае, если поступила курица потрошенная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур. 2. Выписать продукты для 160 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептур, если используется охлажденный говяжий язык. 3. Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельди с гарниром, разделанной на филе, по 2 колонке Сборника рецептур, в ноябре, если используется сельдь соленая целая средних размеров. 4. Какое количество продуктов необходимо для приготовления 46 порций рыбы под маринадом (по 3 колонке Сборника рецептур)? 5. Определить количество продуктов для 60 порций яйца под майонезом с гарниром по I колонке Сборника рецептур. 6. Сколько порций салата из моркови можно приготовить в марте по II колонке Сборника рецептур выходом одной порции 100 г, если используется 7 кг моркови?
--	--

Критерии оценки комплексного дифференцированного зачета

–«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 квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	Оценочные средства				
ПК 3.1- ПК 3.7, ОК 01-07, ОК 09 -11	<p>Задание 1 Инструкция:</p> <ol style="list-style-type: none"> Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться: <ul style="list-style-type: none"> - Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; - Справочником руководителя общественного питания. Время выполнения задания – <u>180 мин</u> <p>Текст задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработать холодное блюдо или закуску - Произвести расчет сырья для приготовления блюда, оформить технологическую карту; - Организовать рабочее место по приготовлению блюда; - Подготовить сырье и полуфабрикаты - Приготовить блюдо - Провести оценку качества готового блюда по органолептическим показателям; <p><i>Исходные данные:</i> Технологическая карта приготовления блюда</p> <hr/> <p><i>Трудоемкость работ: 1.5 час. на чел</i> <i>Исполнители: 20чел.</i> <i>Специальность и разряд каждого:</i> <i>Повар 4 разряда</i></p>				
<p align="center"><i>Перечень работ</i></p>		<p align="center"><i>Место выполнения</i></p>	<p align="center"><i>Специальность и разряд</i></p>	<p align="center"><i>Трудоемкость чел./час</i></p>	<p align="center"><i>Оборудование</i></p>
Разработка фирменного блюда с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных		Учебная кухня ресторана	Повар 4 разряда	15мин	Студент выбирает сам в

продуктов и дополнительных ингредиентов				<i>соответстви и с заданием</i>
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>30мин</i>	
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>15мин</i>	
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>10мин</i>	
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>10мин</i>	
Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>10мин</i>	
Приготовление блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>120мин</i>	
Оценка качества блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>10мин</i>	
Порционирование блюд	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>10мин</i>	
Подача	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>10мин</i>	
Проведение текущей уборки рабочего места	Учебная кухня ресторана	<i>Повар 4 разряда</i>	<i>20мин</i>	

Критерии оценки

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,	ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд	
	ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд	
	ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического	

	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
		ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
		ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.4.	ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий	

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
		<p>ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
		<p>ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
		<p>ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
		<p>ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
		<p>ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
		<p>ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	

		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		ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации	
		ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста	
		ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
		ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.	
		ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»	
		ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	
		ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий	
		ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию	
		ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	

	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	
		ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности	
		ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.	
	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли	
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
		ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.	
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства	
		ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии	
		ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.	
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающих технологии в профессиональной			

		деятельности по специальности	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 09.1	Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.	
	ОПОР 09.2	Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
	ОПОР 09.3	Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1	Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1	Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
	ОПОР 11.2	Презентует коммерческую идею	
max количество оценок			
количество положительных оценок			
% положительных оценок			
Оценка в универсальной шкале оценок			

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

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

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	Эвристическая беседа Решение проблемы «Расстановка оборудования в соответствии с технологическим процессом»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания	Инсценировка ситуаций и задач	Студенты отрабатывают типичные профессиональные ситуации, навыки или умения: - получение посуды и приборов; - осуществление подачи блюд используя различные методы;
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента	Проблемная лекция	Вопрос: Какую основу для приготовления соусов можно использовать Проблема: какие соусы можно использовать для текстур молекулярной кухни
Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Лекция-диалог	Изложение материала подается через серию вопросов, на которые студенты отвечают непосредственно в ходе лекции. Вопросы преподаватель формулирует на основе ситуаций встречавшихся студентам в практике.
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Деловая игра	Создаются бригады «поваров» в кол-ве 4-х человек, один бригадир. Первая часть игры- приготовление блюд для конкурса; Вторая часть игры – дегустация в зале. «Технолог» дегустирует блюдо и заполняет карточку оценки.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие 1 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4	У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	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.	4	У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
ИТОГО		10	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			




<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции</p>	<p>4</p>	<p>У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие. 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.</p>	<p>4</p>	<p>У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).</p>	<p>4</p>	<p>У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие. Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	<p>4</p>	<p>У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6,</p>
	<p>Лабораторная работа. 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</p>	<p>4</p>	<p>У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p>Тема 2.4.</p>	<p>Практическое занятие.</p>	<p>2</p>	<p>У3, У4, У5, У7</p>

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Практическое занятие . Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	У2, У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	10	
ИТОГО		52	


ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ


Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
1	МДК. 03.01 Комплексный дифференцированный зачет	ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК 01–ОК 07, ОК09 – ОК11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У7	Вопросы комплексного дифференцированного зачета	1. Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
2	МДК. 03.02 Комплексный дифференцированный зачет	У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6	Вопросы комплексного дифференцированного зачета	1. Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
3	Учебная практика Комплексный зачет	31 –38	Задание на практику	1. Отчет по практике
4	Практика производственная (по профилю специальности) Комплексный зачет	301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	Задание на практику	1. Отчет по практике
№5	Допуск к экзамену квалификационному	301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	Портфолио	1. Презентация доклада/ сообщения 2. Практические/ лабораторные работы
5	Экзамен квалификационный	301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	Экзаменационные билеты	Типовые практико-ориентированные задания


ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ


№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		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» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол №1	
2	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Диапроектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>	16.09.2020 г. Протокол №1	
3	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p>	16.09.2020 г. Протокол №1	

	<p> Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзьян"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeavor Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 BP"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроемкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые; Банкетный текстиль </p>		
--	--	--	--


		<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Диапроектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>		
4	ПМ.03 Экзамен квалификационный	<p>Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроёмкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Кофемолка BOSCH МКМ;</p> <p>Кофемолки электрические Ладомир;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endeaver Sigma-65;</p> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;</p> <p>Тостер;</p>	16.09.2020 г. Протокол №1	

		<p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 BP"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые; Банкетный текстиль</p>		
5	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. -- ISBN 978-5-4468-8850-4.- Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904 .</p> <p>2. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf</p>	16.09.2020 г. Протокол №1	

		<p>&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/read?id=358198</p> <p>2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p>3. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). — Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358427</p> <p>2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358374</p> <p>3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / Б. П. Боларев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=213135</p> <p>4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=257361</p> <p>5. 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, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=339104</p> <p>6. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true – Макрообъект.</p>		
6	4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью:</p> <p>«Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		компетенций по профилю образовательной программы».		
7	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п.</p> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции:</p> <p>всего – 316 часов, в том числе:</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов, включая:</p> <p>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 141 часов;</p> <p>в форме практической подготовки – 172 часа;</p> <p>самостоятельной работы обучающегося – 19 часа;</p> <p>учебной практики – 36 часов;</p> <p>в форме практической подготовки – 36 часов;</p> <p>производственной (по профилю специальности) практики – 108 часов.</p> <p>в форме практической подготовки – 108 часов</p> <p>по МДК.03.01 -42 часа, в форме практической подготовки -2 часа;</p> <p>по МДК.03.02 -96 часов, в форме практической подготовки – 26 часов.</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		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 актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ZNANIUM.com К-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г. п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/read?id=358198</p> <p>2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . - Макрообъект..</p> <p>3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358232</p> <p>4. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . - Макрообъект.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=272162</p> <p>2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=114951</p> <p>3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] :</p>	08.09.2021 г. Протокол № 1	

	<p>учебник / Б. П. Боларев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=213135</p> <p>4. 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, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=339104</p> <p>5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znaniium.com/read?id=369787</p>	
--	---	--