

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i> <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>14</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	14
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	16
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i> <b>Ошибка! Залка</b> ..... <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>27</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	27
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	27
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>28</b>

## 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 УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>8</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>• определять этапы решения задачи</li> <li>• выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>• составлять план действия</li> <li>• определять необходимые ресурсы</li> <li>• владеть актуальными методами работы в профессиональной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>• методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>• структуру плана для решения задач</li> <li>• порядок оценки результатов решения задач профессиональной</li> </ul>	-

<sup>8</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>смежных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• реализовывать составленный план</li> <li>• оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>деятельности</p>	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять задачи для поиска информации</li> <li>• определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;</li> <li>• структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>• оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>• использовать современное программное обеспечение</li> <li>• использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>• приемы структурирования информации</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> <li>• порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>• применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>• определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• выявлять достоинства и недостатки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>• современная научная и профессиональная терминология</li> <li>• возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</li> </ul>	

	<p>коммерческой идеи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>• презентовать бизнес-идею</li> <li>• определять источники финансирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила разработки бизнес-планов</li> <li>• порядок выстраивания презентации</li> <li>• кредитные банковские продукты</li> </ul>	
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>• основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности социального и культурного контекста</li> <li>• правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК.06	<ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать значимость своей специальности</li> <li>• применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</li> <li>• значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>• стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	

ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>• определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>• организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>• основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>• пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>• принципы бережливого производства</li> <li>• основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>	
ОК.08	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>• применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>• основы здорового образа жизни</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>• средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> </ul>	

	<p>своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>• кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>• оформлять бизнес-план;</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>• определять инвестиционную</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основы предпринимательской деятельности;</li> <li>• основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</li> <li>• порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .</li> </ul>	

	<p>привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</li> </ul>		
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>• контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>• составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>• оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>• объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>• санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>• методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• последовательность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>



	<p>рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>• контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять</li> <li>• ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>• демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>• контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>• правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>• виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с</li> </ul>

	<p>соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,</li> </ul>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству,</li> <li>• принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	---	--	---

	<p>способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>• организовывать,</li> </ul>	<p>оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>• методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>• требования к</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>• вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<p>безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</li> </ul>

	<p>видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>• изменять, адаптировать рецептуру,</li> </ul>	<p>форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>• температурный</li> </ul>	<p>форм обслуживания;</p>
--	---	---	---------------------------

	<p>выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>• предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>• охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для</li> </ul>	<p>режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>• требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>• правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>супов, готовые супы для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</li> <li>• сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>• организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>• вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>• консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>	<p>словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</li> </ul>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> </ul>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья,</li> <li>• продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного</li> </ul>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	---	---	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом</li> <li>• канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>• организовывать,</li> </ul>	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• методы сервировки и способы подачи канапе,</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<p>холодных закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>• требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
ПК 3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>• изменять,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья,</li> <li>• продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного</li> </ul>	
--	---	--	--

<p>адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>• предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</li> </ul>	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</li> <li>• сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</li> <li>• оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров</li> </ul>	
--	--	--

	<p>оформление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>• организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>•</li> </ul>	<p>для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>• правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>• требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы сложного ассортимента;</li> <li>• правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>	
ПК 3.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</li> </ul>

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> </ul>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</li> </ul>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</li> <li>• региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>• охлаждать и</li> </ul>	<p>производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</li> <li>• оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</li> <li>• оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>• сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>• организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>• вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>• консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>	<p>для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>• требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	---	---	--



ПК 3.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>• соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>• комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>• изменять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>• современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>• принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>• правила организации проработки рецептур;</li> <li>• правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>• правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• ведения расчетов с потребителями</li> </ul>
--------	--	--	--

	<p>рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>• оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</li> <li>• проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	<p>результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	134	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 -</i> <i>МДК 03.02 в форме экзамена</i> <i>УП 03 в форме зачёта</i> <i>ПП 03 в форме зачёта</i> <i>ПМ 03 в форме экзамена</i>	18	-
Всего	338	240

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>9</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>10</sup>	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	20	-	2	-	-
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>104</b>	<b>50</b>	<b>104</b>	<b>54</b>	-	<b>4</b>	-	-
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>338</b>	<b>240</b>	<b>134</b>	<b>74</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

<sup>9</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>10</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		32	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
<b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		32	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	4	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		
	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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	6	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11

	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<b>2</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<b>4</b>		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	<b>2</b>		

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>104</b>	
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>104</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	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.		
	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.		
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	<b>2</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	<b>4</b>		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	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.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	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.		
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	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).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления салатов сложного ассортимента.	<b>2</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	<b>8</b>	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	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.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе,		

	<p>холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
	<p>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.</p>		
	<p>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).</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>10</b></p>	
	<p><b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11</p>
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p>	<p><b>8</b></p>	
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b> 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная</p>	<p><b>14</b></p>	<p>ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11</p>



	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.		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>4</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>8</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. 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, рулетки 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	<b>16</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11

<p>продуктов.</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> <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>			
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>	
<b>Практические занятия.</b> Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента.		<b>4</b>	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.		<b>8</b>	
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> </ol>		<b>4</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд,</li> </ol>	72	

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li><li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li><li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li><li>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li><li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li><li>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li><li>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).</li><li>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.</li><li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li><li>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li></ol>		
--	--	--

<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	<b>108</b>	
<b>Всего</b>	<b>320</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, , М.: ИЦ «Академия», 2020 г

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>11</sup>
ПК 3.1	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- практических/ лабораторных занятий;
ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- заданий по учебной и производственной практикам;
ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка
ПК 3.5	Осуществляет 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	выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
ПК 3.7	Осуществляет разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	производственной практикам

<sup>11</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.