Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbd9a8f37768f8f1f7f0bd13c9070c515b1b6aa5b1f0d8c5198

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ /Н.С. Грушина
подпись

Заместитель начальника отдела СПО

_____/Л.В. Сорокина
подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____/С.А. Марковская
подпись

Составитель (и): Федченко Н.Н.., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензенты:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала им. Г.В. Плеханова

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Директор ООО «Медиа Микс»

_____/С.Е. Голубинская /
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 7
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 24
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

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. 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 компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	П1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; П3 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; П4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	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; У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	390
обязательная аудиторная учебная нагрузка	224
учебная практика (при наличии)	36
производственная практика (при наличии)	108
в т.ч.практическая подготовка (при наличии)	*246*
самостоятельная работа (при наличии)	8
консультации (при наличии)	
промежуточная аттестация (при наличии)	14

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Промежуточная аттестация, час.	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., консультации,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**
ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента……	**106**	**104**	32				**2**		
ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**118**	110	70				8		
ПК 3.1 - ПК 3.7	Учебная практика (*если предусмотрена*)	**40**				4			36	
ПК 3.1 - ПК 3.7	Производственная практика (по профилю специальности) *(если предусмотрена)*	**112**				4			108	
	Экзамен по модулю	**14**						14		
	Всего:	**390**	214			8		24	144	

2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетеций ОК, ПК
1	2	3	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		104	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	2	
	2.Международные термины, понятия в области приготовления холодной кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	14	
	3 Основные принципы приготовления холодной кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	4.Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество холодной кулинарной продукции.	2	
	5.Способы сокращения потерь в процессе приготовления холодной кулинарной продукции	2	
	6 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления холодной кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	7 Организация хранения готовой холодной кулинарной продукции: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	
	8. Органолептическая оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой холодной кулинарной продукции с учетом типа организации пи-	2	

	тания, метода обслуживания, способа подачи.		
	9 Правила сервировки стола для различных видов холодной кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой холодной кулинарной продукции.	2	
	10. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой холодной кулинарной продукции	2	
Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления соусов и гарниров к холодным блюдам	**Содержание учебного материала**	4	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	11.Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	2	
	12.Организация рабочих мест по приготовлению гарниров к холодным блюдам. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	
	Лабораторные работы	4	
	1.Составление схем приготовления холодных соусов	2	
	2.Составление схем приготовления гарниров к холодным блюдам	2	
Тема 1.4. Организация процесса прнготовления соусов и гарниров для холодных блюд и закусок	**Содержание учебного материала**	12	
	13 Холодные соусы на масле: 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 на масле. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	14. Холодные соусы на уксусе: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе уксуса, горчичного порошка. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подго-	2	

	товка 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).		
	15 Масляные смеси: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (*масла зеленого, масла раковогo/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	
	16. Современные холодные соусы: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	17. Современные методы приготовления, 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. творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	18.Гарниры к холодным блюдам. Понятие простых и сложных гарниров. Ассортимент, правила подбора гарниров к холодным блюдам. Технология их приготовления. Оформление холодных блюд и закусок.	2	
	19.Подборка сложных гарниров к холодным блюдам		
	Практические работы	4	
	1 Составление ТК на холодные соусы и заправки	2	
	2 Составление ТК на гарниры к холодным блюдам	2	
	Лабораторные работы	6	
	3.Организация рабочего места для приготовления соуса майонез	2	
	4.Приготовление соуса майонез разными способами	2	
	5.Оформление тарелок соусом майонез.	2	
Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок слож-	**Содержание учебного материала**	8	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	20.Правила разработки, оформления актов проработки на новые холодные блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	2	

ного ассортимента	21. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	
	22. Правила разработки, оформления ТК и ТТК, на холодные блюда и закуски (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	2	
	23. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода холодной кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	Практические занятия	8	
	3.Составление адаптированных ТК на салаты	2	
	4.Составление адаптированных ТК на канапе	2	
	5.Составление адаптированных ТК на холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2	
	6.Составление адаптированных ТК на холодные блюда из мяса	2	
Тема 1.6. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	26	
	24.Организация рабочих мест по приготовлению салатов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для салатов	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	25. Организация рабочих мест по приготовлению теплых салатов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для салатов	2	
	26.Организация рабочих мест по приготовлению бутербродов и канапе. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для бутербродов.	2	
	27. Организация рабочих мест по проявлению заливных. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к	2	

	организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для заливных.		
	28. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд из овощей. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	2	
	29. Организация рабочих мест по приготовлению паштетов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для паштетов	2	
	30. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд из мяса. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	2	
	31. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд из рыбы. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	2	
	32. Организация рабочих мест по приготовлению тартар, карпаччо, муссов и террин. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	2	
	33. Организация рабочих мест по приготовлению закусочных изделий из теста. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	2	
	34. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	2	

	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	35 Разработка ассортимента холодных блюд, с учетом форм обслуживания	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	36. Разработка ассортимента холодных закусок с учетом типа предприятия	2	
	Лабораторные работы	10	
	1. Составление схем приготовления салатов	2	
	2. Составление схем приготовления холодных блюд из мяса	2	
	3. Составление схем приготовления паштетов	2	
	4. Составление схем приготовления заливных	2	
	5. Составление схем приготовления холодных из мяса		
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	6	
	1 Салаты сложного приготовления: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов и винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салато. 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 (ХАССП).	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	2. Винегреты сложного приготовления: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к винегретам сложного ассортимента.. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов и винегретов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная	2	

	упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	3.Теаплые салаты: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов и винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов и винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов и винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам и винегретам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов и винегретов. 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 (ХАССП).	2	
	Лабораторные работы	4	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	1.Приготовление, оформление, отпуск салатов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.).	2	
	2. Приготовление, оформление, отпуск винегретов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов и пр.)	2	
	Практические занятия	6	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	1.Составление ТК на салаты и винегреты	2	
	2. Оценка качества и безопасности салатов сложного ассортимента	2	
	3. Оценка качества и безопасности винегретов сложного ассортимента	2	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	2	
	4. Холодные блюда и закуски из овощей: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из овощей сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из овощей 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. Усло-	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7

	вия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП		
	Лабораторные работы	2	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	3. Приготовление холодных блюд из овощей сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2	
	Практические занятия	6	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	4. Составление ТК на холодные блюда из овощей	2	
	5. Оценка качества сырья для холодных блюд из овощей	2	
	6. Оценка качества и безопасности холодных блюд из овощей	2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	6	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	5. Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд из рыбы: 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 сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, *карпаччо (из рыбы); террина (из семги).* и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы 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 для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	6. Холодные блюда и закуски из рыбной гастрономии: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии.. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбной гастрономии. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных	2	

	способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбной гастрономии. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбной гастрономии, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбной гастрономи: 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 рыбной гастрономи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуции		
	7. Холодные блюда и закуски из морепродуктов: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из морепродуктов.. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии. Актуальные направления в приготовлении закусок из морепродуктов.	2	
	Лабораторные работы	4	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	4. Приготовление холодных блюд из рыбы :оформление, отпуск и презентация	2	
	5. Приготовление холодных блюд из сельди :оформление, отпуск и презентация	2	
	Практические занятия	12	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	7.Составление ТК на холодные блюда из рыбы	2	
	8. Оценка качества сырья для холодных блюд из рыбы	2	
	9. Оценка качества и безопасности холодных блюд из рыбы	2	
	10.Составление ТК на блюда из сельди	2	
	11. Оценка качества сырья для блюд из сельди	2	
	12. Оценка качества и безопасности блюд из сельди	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	14	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	8. Классификация, ассортимент приготовление холодных блюд из мяса: требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента.Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (*баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный, поросенок запеченный с гарниром, и т.д.)* с использованием техник молекулярной кухни, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассорти-	2	

	мента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных 6блюд из мяса 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 для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	9. Холодные блюда и закуски из мясной гастрономии: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	10. Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд их птицы: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (*курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, и т.д.*), с использованием техник, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды	2	

	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 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).		
	11. Заливные блюда: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	12. Закусочные рулеты: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	13 Паштеты: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение,). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	14. Тартары и карпаччо, муссы и террины: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание про-	2	

	дуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные работы	6	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	6. Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2	
	7. Приготовление холодных блюд из птицы сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2	
	8. Приготовление заливного	2	
	Практические занятия	12	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	13.Составлене ТК на холодные блюда из мяса	2	
	14. Оценка качества сырья для холодных блюд из мяса	2	
	15. Оценка качества и безопасности холодных блюд из мяса	2	
	16.Составлене ТК на холодные блюда из птицы	2	
	17. Оценка качества сырья для холодных блюд из птицы	2	
	18. Оценка качества и безопасности холодных блюд из птицы	2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербрдов	**Содержание учебного материала**	12	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	15. Классификация, ассортимент канапе: требования к качеству, пищевая ценность канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент и приготовление хлебных основ для канапе. Ассортимент и правила подбора соусов для приготовления канапе.	2	
	16. Приготовление ово-лакто канапе: Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (*овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.* Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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 сро-	2	

	ки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП		
	17. Канапе с рыбными и мясными продуктами: и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (*рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения,; несладкого мильфея; роллов; и др).* Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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	
	18. Закусочные изделия из теста: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	2	
	19. Разработка ассортимента и составление меню холодных блюд и закусок для разных типов предприятий питания и разных форм обслуживания.	2	
	20. Разработка нового (фирменного) холодного блюда	2	
	Лабораторные работы	4	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	9. Приготовление, оформление, отпуск ово-лакто канапе сложного ассортимента, их презентация.	2	
	10. Приготовление, оформление, отпуск канапе с мясными, рыбными продуктами, их презентация.	2	
	Практические занятия	14	ОК 1-2, ОК 4-5 ОК 9 ПК 3.1 - ПК 3.7
	19.Составлене ТК на ово-лакто канапе	2	
	20. Оценка качества сырья для ово-лакто канапе	2	
	21. Оценка качества и безопасности ово-лакто канапе	2	
	22.Составлене ТК на канапе с мясными, рыбными продуктами	2	
	23. Оценка качества сырья для канапе с мясными, рыбными продуктами	2	
	24. Оценка качества и безопасности канапе с мясными, рыбными продуктами	2	

	25. Расчет ТТК на новое (фирменное) холодное блюдо.	2	
Дифференцированный зачет/зачет по МДК		*	
Темы курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)		6	
Учебная практика **Виды работ:** 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 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 требований по безопасности готовой продукции. 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.		40	

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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 17.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 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, 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. 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.).	112	

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		
Консультации (не предусмотрено)	*	
Промежуточная аттестация	8	
Всего	390	

3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Мастерская: кухня организации питания (для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Акустические колонки;

Проектор;

Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Жарочная поверхность;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималка (универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы :

справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 179 с, .https://book.ru/external/books_new/959880.jpg

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / — Москва : КноРус, 2026. — 205 с. https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOjE0NywiYm9va19pZCI6OTU5MTQ0LCJib29rX2FjY2VzcyI6MSwidXNlcl9lbWFpbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUiOjEsImV4cCI6MTc1ODI4NzEwMiwiaWF0IjoxNzU4MjY1NDcyfQ.seZeoLGf_84auwqrTnQd
Y4HV3Ybff7EVFiqryx4ePrILhQt451ka9NK6b4ovZYgrP4VjUsfKSPZ1o5lKlQZGQ

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. https://academia-library.ru/reader/?id=345846

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. https://academia-library.ru/reader/?id=418071

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2021. 192с https://academia-library.ru/reader/?id=428904

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. https://academia-library.ru/reader/?id=325022

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с https://academia-library.ru/reader/?id=369857

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 268 с. - (Профессиональное образование). : https://urait.ru/bcode/452945

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) https://znanium.com/read?id=360309

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9

Интернет-ресурсы

1. https://www.pitportal.ru/
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081
4. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html

8. http://www.eda-server.ru/gastronom/
9. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Разработка ассортимента холодных блюд, с учетом форм обслуживания	2 часа	Кейс-задача
Разработка ассортимента холодных закусок с учетом типа предприятия	2 часа	Кейс-задача
Разработка ассортимента и составление меню холодных блюд и закусок для разных типов предприятий питания и разных форм обслуживания.	2 часа	Деловая игра/
Разработка нового (фирменного) холодного блюда	2 часа	Кейс-задача

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках профессионального модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента……		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные техно-	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляет-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и

логии для выполнения задач профессиональной деятельности	ся, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традици-	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляет-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и

онных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ся, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	- заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 3.6 Осуществлять приготовление,	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-

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.	или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	ния: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 3 Планировать и ре-	**Оценка «отлично»:** выставляет-	**Текущий контроль:**

ализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ся, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);
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	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по

обслуживания.		МДК (комплексный);
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.	**Оценка «отлично»:** выставляется, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; **Оценка «хорошо»:** выставляется, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; **Оценка «удовлетворительно»:** выставляется, если студент допустил ошибки в ответе или задании;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторныхработ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практические задания к дифференц рованному зачету по МДК (комплексный);

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю «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»