

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
	Наименование документа <b>Рабочая программа ПМ.03</b> Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1 Изменени е № 0</i>	<b>Лист 1 из 47</b>
			<b>Экз. №</b>

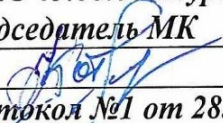

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**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**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565, примерной основной образовательной программы (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00, утвержденной Протоколом от 19 декабря 2023 №11, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023.

<b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 <b>Е.А. Торопыгина</b>	 <b>Н. С. Русецкая</b>
<b>Протокол №1 от 28.08.2025 г</b>	<b>28.08.2025 г</b>

Авторы-разработчики: Кузнецова Л.П. – преподаватели высшей категории

Рецензенты HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Общие компетенции

<i><b>ОК</b></i>	<i><b>Формулировка компетенции</b></i>	<i><b>Код</b></i>	<i><b>Знания, умения</b></i>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 02.01</i>	определять задачи для поиска информации
		<i>Уо 02.02</i>	определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		<i>Уо 02.04</i>	выделять наиболее значимое в перечне информации
		<i>Уо 02.05</i>	оценивать практическую значимость результатов поиска
		<i>Уо 02.06</i>	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения

	деятельности		профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>	
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		<b>Знания:</b>	
		Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>	
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>	
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального	<b>Умения:</b>	
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе .
		<b>Знания:</b>	
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

	и культурного контекста	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>	
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>	
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>	
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		<b>Знания:</b>	
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>	
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

		<i>Уо 09.03</i>	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 09.01</i>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
1	2	3	4
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки/практический опыт</b>
		Н 3.1.01	Соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;
		Н 3.1.02	Соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.03	Соблюдение правил утилизации пищевых отходов;
		У 3.1.01	Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		У 3.1.02	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.03	Распределение времени выполнения работ установленным нормативам 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	З 2.1.01	Оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд ,кулинарных изделий ,закусок;
		Н 3.2.01	Соблюдение способов и техник при подготовке холодныхсоусов,заправоксложногоассортиментасучетомпотребностейпотребителей,видовиформ обслуживания;
		Н 3.2.02	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения;
		У 3.2.01	Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;
		У 3.2.02	Приготовление ,непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.03	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	Соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.05	Выбор посуды для посуды отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.06	Выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;



		<b>У</b> <b>3.2.07</b>	Соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
		<b>З</b> <b>3.2.01</b>	Соответствие потерь холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З</b> <b>3.2.02</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид ,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Н</b> <b>3.3.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
		<b>Н</b> <b>3.3.02</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
		<b>У</b> <b>3.3.01</b>	Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов
		<b>У</b> <b>3.3.02</b>	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		<b>У</b> <b>3.3.03</b>	Выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.3.04</b>	Выбор условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
		<b>У</b> <b>3.3.05</b>	Выбор способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;
		<b>У</b> <b>3.3.06</b>	Выбор температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;
		<b>З</b> <b>3.3.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении салатов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З</b> <b>3.3.02</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
		<b>З</b> <b>3.3.03</b>	Соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов
		<b>З</b> <b>3.3.04</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
	ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок	<b>Н</b> <b>3.4.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		<b>Н</b> <b>3.4.02</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>Н</b> <b>3.4.03</b>	Соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания	<b>У</b> <b>3.4.01</b>	Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов
		<b>У</b> <b>3.4.02</b>	Подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима
		<b>У</b> <b>3.4.03</b>	Обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.4.04</b>	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		<b>У</b> <b>3.4.05</b>	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>У</b> <b>3.4.06</b>	Выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>З</b> <b>3.4.01</b>	Соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;
		<b>З</b> <b>3.4.02</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		<b>З</b> <b>3.4.03</b>	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>З</b> <b>3.4.04</b>	Соответствие потерь при приготовлении холодных блюд и гарниров к ним из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З</b> <b>3.4.05</b>	Соответствие готовой продукции внешний вид,форма,вкус,текстура,выходит.д.)требованиям заказа;
	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	<b>Н</b> <b>3.5.01</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Н</b> <b>3.5.02</b>	Соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.5.01</b>	Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;
		<b>У</b> <b>3.5.02</b>	Подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.5.03</b>	Обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.5.04</b>	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам

		<b>У</b> <b>3.5.05</b>	Выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>З</b> <b>3.5.01</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
		<b>З</b> <b>2.5.02</b>	Соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам
		<b>З</b> <b>3.5.03</b>	Соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>З</b> <b>3.5.04</b>	Соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов
		<b>З</b> <b>3.5.05</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
		<b>З</b> <b>2.5.06</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
	ПК3.6. 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	<b>Н</b> <b>3.6.01</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>Н</b> <b>3.6.02</b>	Соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>Н</b> <b>3.6.03</b>	Выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>У</b> <b>3.6.01</b>	Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;
		<b>У</b> <b>3.6.02</b>	Соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;
		<b>У</b> <b>3.6.03</b>	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
		<b>У</b> <b>3.6.04</b>	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		<b>У</b> <b>3.6.05</b>	Сервировка и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.6.06</b>	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		<b>З</b> <b>3.6.01</b>	Соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		<b>З</b> <b>3.6.02</b>	Соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления,
		<b>З</b> <b>3.6.03</b>	Соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов

		<b>З</b> <b>3.6.04</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам
	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	<b>Н</b> <b>3.7.01</b>	Выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		<b>Н</b> <b>3.7.02</b>	Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>У</b> <b>3.7.01</b>	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.7.02</b>	Соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>У</b> <b>3.7.03</b>	Подготовка рабочих мест;
		<b>У</b> <b>3.7.04</b>	Ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;
		<b>У</b> <b>3.7.05</b>	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		<b>З</b> <b>3.7.01</b>	Соблюдение пропорций продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
		<b>З</b> <b>3.7.02</b>	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;

### 1.2.3. Перечень целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

<b>Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО</b>	
<b>ЦО</b>	<b>Целевые ориентиры</b>
<b>ЦОГВ</b>	<b>Гражданское воспитание</b>
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
<b>ЦОПВ</b>	<b>Патриотическое воспитание</b>
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
<b>ЦОДНВ</b>	<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
ЦОДНВ.2.	Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их

	национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан
ЦОДНВ.5.	Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Эстетическое воспитание</b>
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
<b>ЦОФВ</b>	<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
<b>ЦОПТВ</b>	<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Экологическое воспитание</b>
ЦОЭВ.3.	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦОЭВ.4.	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
<b>ЦОЦНП</b>	<b>Ценности научного познания</b>
ЦОЦНП.2.	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития русского общества и обеспечения его безопасности
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **326**

из них на освоение МДК – **182**

лекции-**106 (в т.ч. самостоятельные- 20ч.)**

практические -**22,**

лабораторные- **54**

на практики: учебную – **36,** производственную - **108**

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: **Тема 1.2.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (**СР №3, СР №4**)-4 часа. **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок («Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос», «Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню»)-6ч. **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента (Выбор посуды для отпуска, способы подачи, упаковки.; Контроль хранения и расхода продуктов)-2ч. **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента (Выбор посуды для отпуска, способы подачи...; Контроль хранения и расхода продуктов НАССР)-2ч. **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента (Выбор посуды для отпуска, способы подачи...; Контроль хранения и расхода продуктов НАССР)-2ч. **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд .Выбор посуды для отпуска, способы подачи...; Контроль хранения и расхода продуктов НАССР)-2ч. **Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (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 учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)-3ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы , час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельна я работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего , часов	в т.ч.				
	лабораторны е работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)* , часов		Учебна я	Производственна я			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11 <a href="#">ЦОЦНП.2</a> <a href="#">ЦОПВ.1</a> <a href="#">ЦОЭВ 3</a> <a href="#">ЦОФВ 1</a> <a href="#">ЦОЭВ 4</a> <a href="#">ЦОГВ.1</a> <a href="#">ЦОДНВ.2</a>	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>10</b>	-	-	-	10
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11 <a href="#">ЦОЦНП.5.</a> <a href="#">ЦОПТВ 4</a>	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>124</b>	<b>114</b>	<b>54/12</b>		-	-	10
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	<b>144</b>				36	108	
	<b>Всего:</b>	<b>326</b>	<b>162</b>	<b>54/22</b>		<b>36</b>	<b>108</b>	<b>20</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>58</b>	
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	<b>1</b>	ПК3.1-3.7; ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.03, Зо 02.02)
	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. <i>*Презентация и обсуждение на предмет аргументированного выражения понимания значения науки и технологий для развития российского общества по теме «Тенденции и перспективы использования робототехники в кулинарии России»</i>	<b>1</b>	ЦОЦНП.2;
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд	<b>1</b>	ПК 3.7 ; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04)
	Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок	<b>1</b>	
	***Ассортимент закусок: комплимента от шефа, де флопе, amusebouche (амюз буш)	<b>1</b>	
	***Ассортимент закусок: тапас, фингер фуд	<b>1</b>	
	***Ассортимент рулетов, паштетов, терринов	<b>1</b>	
	***Ассортимент заливных холодных закусок	<b>1</b>	
	***Ассортимент маринованных и фаршированных холодных закусок	<b>1</b>	
	***Ассортимент салатов, холодных блюд	<b>1</b>	
	***Ассортимент фуршетных закусок	<b>1</b>	
	***Ассортимент закусок - коктейлей	<b>1</b>	



	Применение фудпейринга, при приготовлении холодной кулинарной продукции сложного приготовления	1	
	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	ПК3.1-3.7. ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.04), ОК 3 (Уо 03.01, 3о 03.01)
	<b>Практическое занятие №1</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. * Командная защита и обсуждение на осознание своей национальной этнической принадлежности, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу рецептур по теме <i>«Рецептуры холодных блюд и закусок народов Поволжья»</i>	4	ПК 3.7 ; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, 3о 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06); ОК 3 (Уо 03.01, 3о 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , 3о 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04)  ЦОПВ.1.
	<b>Зачётное занятие по теме 1.1</b>	1	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	19	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов технологического цикла приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1	ПК3.1; ОК 1 (Уо 01.04, Уо 01.06), ОК 2 (Уо 02.03, Уо 02.04)
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учётом ассортимента продукции	1	
	***Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с применением технологий Sousvide, Pacojet, Anti –Griddle, конфи.	1	
	Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	1	ОК 7 (3о 07.04, Уо 07.01, Уо 07.02)
	<b>Самостоятельная работа №2.</b> Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления холодных блюд с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН. <i>Составление и обсуждение на предмет применения знания бережливого производства и ресурсосбережения в профессиональной среде схем: «Последовательность технологических операций с подбором оборудования и инвентаря с учетом соблюдения правил безопасности, гигиены и</i>	2	ПК3.1-3.2,  ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04) ОК 7 (3о 07.04, Уо 07.01, Уо 07.02), ОК4 (Уо 04.01)

ресурсосберегающих технологий на рабочих местах при приготовлении салатов, бутербродов, закусок из гастрономических продуктов»		ЦОЭВ.3
Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций * Составление и обсуждение на предмет понимания, выражения в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности людей блок-схем «Перечень и анализ рисков с учетом соблюдения режима хранения сырья, гигиены, безопасности жизни и здоровья потребителей»	1	ПКЗ.1-3. ОК 7 (Зо 07.04, Уо 07.01, Уо 07.02) ЦОФВ.1,
Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	1	
***Приготовление полуфабрикатов для создания декора для сложных холодных блюд и закусок. (тестовые, соусные полуфабрикаты, полуфабрикаты для создания декора) * Защита и обсуждение презентаций на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей по теме «Виды декора из овощей, фруктов, теста, сыров для эстетической сервировки холодных блюд и закусок»	1	ПКЗ.1-3.2; ОК 2 (ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.06), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02,)) ЦОЭВ.4
***Приготовление полуфабрикатов глубокой заморозки, при низких температурах для приготовления сложных холодных блюд и закусок	1	ПКЗ.1-3.2 ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.06),
***Актуальные направления в приготовлении приправ и добавок для сложных холодных блюд и закусок (томатный джем, свекольное, зелёное, чесночное, розмариновые масла), соли (цветочная, морская, четверговая, лимонный и апельсиновый перец, пудры (черёмуховая, облепиховая, грибная, из зелёного горошка.) Мармелад.	1	
<b>Самостоятельная работа №3.</b> Сбор информации с использованием Интернет о новых видах и традиционных видах сырья в приготовлении приправ и добавок * Групповое обсуждение на осознание выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе по теме «Приготовление приправ и добавок с использованием отечественного сырья и продуктов фермерского производства»	2	ПКЗ.1-3.2; ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.06), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02,), ОК5 (Уо 05.01), ОК6 (Зо 06.02) ЦОГВ.1.
***Актуальные способы хранения и реализации сложных холодных блюд и	1	ОК 7 (Зо 07.03, Зо 07.04)

	закусок. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		ПК3.1-3.7
	***Актуальные направления в расположении блюд в посуде (плоскостное и объёмное измерение, смещение к краю тарелки, ломаные, параллельные, сферические, вертикальные линии)	1	
	<b>Самостоятельная работа №4.</b> Подготовка презентации «Актуальные направления в расположении блюд в посуде»	2	ПК3.1-3.7. ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.06, Зо 02.03)
	<b>Зачётное занятие по теме 1.2.</b>	2	
<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>	19	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1	ПК 3.1-3.2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учётом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами	1	
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1	ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
	Санитарно-гигиенические требования к процессу, подготовке и реализации хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1	ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
	Анализ и контроль рисков при приготовлении, хранении и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
	*** Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.	1	
	***Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты при приготовлении блюд	1	
	<b>Самостоятельная работа №5.</b> Проработка конспектов по учебной и специальной литературе. <i>*Дискуссия на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к</i>	2	ПК3.1-3.2; ОК 6 (Зо 06.01, Зо 06.02)

	представителям различных этнических групп, национальному достоинству и религиозным чувствам по теме «Меню рационов с учетом влияния национальной культуры, религии, народных традиций, исторического и культурного наследия, географического положения»		ЦОДНВ 2.
	<b>Практическое занятие №2.</b> Составить схему организации холодного цеха с организацией рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с подбором оборудования, инвентаря и инструментов.	2	ПК3.1-3.2, ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06);
	<b>Практическое занятие №3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	ПК3.1, ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06);
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		124	
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		124	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	14	
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	1	ПК3.1-3.7
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	1	
	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.	1	ПК3.2
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	ПК3.2

	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, при приготовлении соусов.	1	ПК3.2
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	ПК3.1-3.2
	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.	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03 Зо 07.04); ПК3.1-3.2
	<p><b>Практическое занятие №1.</b> Составление новых рецептов для холодных соусов к сложной холодной кулинарной продукции с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением в программе «Шеф-эксперт»</p> <p><i>*Защита и обсуждение рецептов-проектов по теме «Холодные соусы и заправки» на предмет использования современных средств поиска, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</i></p>	2	ПК3.2;3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04);  ЦОЦНП.5
	<b>Лабораторное занятие №1</b> Приготовление холодных соусов, отпуск с использованием принципов и приемов презентации	6	ПК 3.1-3.2 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	26	
	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.	1	ПК3.1-3.3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из варёных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,	1	ПК3.1-3.3

рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)		ПК3.1-3.3
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из варёных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);	1	ПК3.1-3.3
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи несмешанных салатов; салатов-коктейлей; тёплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	1	ПК3.1-3.3
Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1	ПК3.2, ПК 3.3
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. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	1	ПК3.3-3.2.
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1	ПК3.3; ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)
<b>Практическое занятие № 2</b> Разработка фирменных салатов с применением регионального сырья, учитывая сезонность продуктов в программе «Шеф-эксперт»	4	ПК3.2; ПК 3.3; ПК3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
<b>Самостоятельная работа №1.</b> Разработка адаптированных, авторских салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, тёплых салатов, тапасов и пр.)	2	ПК3.2; ПК 3.3; ПК3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
<b>Лабораторное занятие №2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских,	6	ПК 3.3-3.2 ;ОК 4 (Уо 04.01-Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо

	брендовых, брендовых		01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
	<b>Лабораторное занятие №3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, тёплых салатов, тапасов и пр.)	<b>6</b>	ПК 3.3-3.2 ;ОК 4 (Уо 04.01-Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>1</b>	ПК3.4
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	<b>1</b>	ПК3.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы);	<b>1</b>	ПК3.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов.	<b>1</b>	ПК3.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запечённых на водяной бане в формах (из мяса, птицы крабов и др.)	<b>1</b>	ПК3.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления 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	<b>1</b>	ПК3.4
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного,	<b>1</b>	ПК3.4; ПК 3.2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи желтковой пасты, сырной пасты, селедочного	<b>1</b>	

	масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК3.4; ПК 3.2
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.	1	ПК3.1; ПК3.2; ПК 3.4
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	ПК3.1; ПК 3.4; ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)
	<b>Практическое занятие № 3</b> Разработка новых видов канапе с применением регионального сырья, учитывая сезонность продуктов с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением*в программе «Шеф-эксперт»	2.	ПК3.4; ПК 3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	<b>Самостоятельная работа №2.</b> Разработка адаптированных, авторских канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов. Составление акта проработки.	2	ПК3.4; ПК 3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	<b>Лабораторное занятие №4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6	ПК 3.4-3.2 ;ОК 4 (Уо 04.01-Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Разработка адаптированных, авторских канапе рыбных и мясных продуктов	2	ПК3.4; ПК 3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	<b>Лабораторное занятие №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских,	6	ПК 3.3-3.2 ;ОК 4 (Уо 04.01-Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09, Зо 01.03, Зо



	брендовых, региональной кухни		01.06)
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>1</b>	ПК 3.5;
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчёта количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	<b>1</b>	ПК 3.5; ПК 3.2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов	<b>1</b>	ПК 3.5; ПК 3.2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (креветки, гребешки, рулетики из рыбы, заливные крабы и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов	<b>1</b>	ПК 3.5; ПК 3.2
	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.	<b>1</b>	ПК 3.5; ПК 3.2 ОК 7 (30 07.01-30 07.04)
	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).	<b>1</b>	ПК 3.5; ПК 3.2
	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.	<b>1</b>	ПК 3.5; ПК 3.2
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом	<b>1</b>	ПК 3.1; ПК 3.5; ОК 7 (Уо

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		07.02, 3о 07.03, 3о 07.04)
	<b>Самостоятельная работа №4.</b> Разработка адаптированного, авторского холодного блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление акта проработки <i>с использованием отечественного сырья*</i>	<b>2</b>	ПК3.5; ПК 3.7; ПК 3.2 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, 3о 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, 3о 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , 3о 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	<b>Практическое занятие № 4. Разработка</b> новых холодных рыбных блюд с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением* в программе «Шеф-эксперт»	<b>2</b>	ПК3.5; ПК 3.7; ПК 3.2 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, 3о 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, 3о 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , 3о 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	<b>Лабораторное занятие №6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, сложного ассортимента <i>*с использованием элементов творческого оформления и декора при расположении в посуде.</i>	<b>6</b>	ПК 3.5, ПК 3.2 ;ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
	<b>Лабораторное занятие №7.</b> Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации* холодных блюд из, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>6</b>	ПК 3.5, ПК3.2 ;ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>1</b>	ПК3.6; ПК 3.1
	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	<b>1</b>	ПК3.6; ПК 3.1
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	<b>1</b>	ПК 3.6; ПК 3.2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный	<b>1</b>	ПК 3.6

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента поросенок заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	1	ПК3.1, ПК 3.6
Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания с основными продуктами украшений при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
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	1	ПК3.6
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.	1	ПК 3.6 ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
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, лёгкое замораживание)	1	ПК3.1, ПК 3.6,
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).	1	ПК3.1, ПК 3.6,
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	1	ПК3.1, ПК 3.6,
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	ПК3.6, ПК3.1 ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)
<b>Самостоятельная работа №5</b> Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	2	ПК3.1, ПК3.6 ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04)
<b>Практическое занятие №5.</b> Расчёт потерь блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента при холодной и тепловой обработке	2	ПК3.6; ПК 3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо

			01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	<b>Лабораторное занятие №8.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>6</b>	ПК 3.6, ПК 3.2; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).
	<b>Лабораторное занятие №9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи авторских, брендовых, региональных <a href="#">Презентация и обсуждение на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире при приготовлении холодных блюд мини-конкурса «Закусочный кекс-парад» из мясных продуктов и птицы с предоставлением рецептур.</a>	<b>6</b>	ПК 3.6, ПК 3.2; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)  ЦОПТВ.4
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>		<b>36</b>	
<b>1. Виды работ:</b>  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.		<b>0,5</b>	ПК 3.1- ПК 3.7;  ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
<b>2.</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. посредством специализированного программного обеспечения*		<b>1,5</b>	ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)
<b>3.</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		<b>1,5</b>	
<b>4.</b> Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		<b>1,5</b>	
<b>5.</b> 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.		<b>0,5</b>	

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	<b>1,5</b>	
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.	<b>6</b>	ПК3.1, ПК 3.7, ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	<b>1</b>	ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04) ОК 7 (Зо 07.04, Уо 07.01, Уо 07.02), ОК4 (Уо 04.01)  ПК3.1; ПК 3.6
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	<b>1</b>	ПК3.1-3.6,  ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	<b>1</b>	
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	<b>6</b>	
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.	<b>1</b>	ПК3.1-3.6,  ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)
13. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	<b>0,5</b>	
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	<b>0,5</b>	

15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3	ПК3.2 - ПК 3.7 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04)
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением, вида и формы обслуживания.	6	
17. Расчёт стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением.	0,5	ОК 2(Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.03)
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).	1	ОК 9 (Уо 09.02, Уо 09.03, Уо 09.04), ОК 5 (Уо 05.01); ОК 3 (Уо 03.02), ПК3.1-3.7,
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.	1	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ПК3.1-3.6,
20. 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.	0,5	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04) ПК3.1
<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>	<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b>		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	4	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ПК3.1
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	4	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ПК3.1
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии	4	ОК 3 (Уо 03.01, Уо 03.04);

с заданием (заказом), в т.ч. посредством специализированного программного обеспечения*. 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.		ОК 2 (Уо 02.07, Зо 02.04) ПКЗ.1.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	24	ПКЗ.1-3.7,
5. Подготовка к реализации с использованием принципов и приемов 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.	16	ПКЗ.1-3.6,  ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	18	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)  ПКЗ.1,
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18	ПКЗ.1-3.6 ,
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.).	10	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)  ПКЗ.2-3.6
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	10	ОК 9 (Уо 09.02, Уо 09.03, Уо 09.04), ОК 5 (Уо 05.01); ОК 3 (Уо 03.02)  ПКЗ.1-3.6.
<b>Всего</b>	<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**«Учебная мастерская поварское дело»:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);



- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или блендер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

- 1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

- 4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 10.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 13.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
- 14.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
- 15.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 16.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
- 17.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

18. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
19. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2023. – 176 с.
20. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.
21. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2023. – 240 с.
- 22.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
- 23.Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
- 24.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.
25. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
26. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 288 с.
27. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

i. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

	<p>соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</li> </ul>	

<p>холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения</li> <li>– профессиональных задач;</li> <li>– адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование различных источников,</li> <li>– включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> <li>– эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>– обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися,</li> <li>– преподавателями и мастерами в ходе обучения, с</li> </ul>	



	<p>руководителями учебной и производственной практик;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> <li>– ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> <li>– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>– знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной</li> </ul>	

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	деятельности	
<b>ОК 9</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

<b>ЦОГВ 1.</b> Гражданское воспитание. Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.	Групповое обсуждение докладов «Приготовление приправ и добавок с использованием отечественного сырья и продуктов фермерского производства»	Экспертная оценка на предмет осознания выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе
<b>ЦОПВ.1</b> Патриотическое воспитание Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему	Командная защита и обсуждение рецептур по теме «Рецептуры холодных блюд и закусок народов Поволжья»	Экспертная оценка на осознание своей национальной этнической принадлежности, демонстрирующий приверженность к родной

народу.		культуре, любовь к своему народу
ЦОДНВ 2. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан	Дискуссия по теме «Меню рационов с учетом влияния национальной культуры, религии, народных традиций, исторического и культурного наследия, географического положения»	Экспертная оценка суждений и высказываний на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, национальному достоинству и религиозным чувствам
ЦОЭВ 4. Эстетическое воспитание. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Защита и обсуждение презентаций по теме «Виды декора из овощей, фруктов, теста, сыров для эстетической сервировки холодных блюд и закусок»	Экспертная оценка суждений, ориентированных на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей.
ЦОФВ 1. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия. Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	Составление и обсуждение блок-схем «Перечень и анализ рисков с учетом соблюдения режима хранения сырья, гигиены, безопасности жизни и здоровья потребителей»	Экспертная оценка суждений на предмет понимания, выражения в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности людей.
ЦОПТВ 4 Профессионально-трудовое воспитание.	Приготовление и презентация холодных блюд из мясных продуктов	Экспертная оценка суждений на понимание специфики

<p>Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>	<p>и птицы мини- конкурса «Закусочный кекс-парад»</p>	<p>профессионально-трудовой деятельности, готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире</p>
<p><b>ЦОЭВ 3.</b> Экологическое воспитание. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве</p>	<p>Составление и обсуждение схем: «Последовательность технологических операций с подбором оборудования и инвентаря с учетом соблюдения правил безопасности, гигиены и ресурсосберегающих технологий на рабочих местах при приготовлении салатов, бутербродов, закусок из гастрономических продуктов»</p>	<p>Экспертная оценка на предмет значимости бережливого производства и ресурсосбережения в профессиональной среде</p>
<p><b>ЦОЦНП 2.</b> Ценности научного познания. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности</p>	<p>Защита и обсуждение разработанных презентаций по теме «Тенденции и перспективы использования робототехники в кулинарии России»</p>	<p>Экспертная оценка суждений на предмет аргументированного выражения и понимания значения науки и технологий для развития российского общества</p>
<p><b>ЦОЦНП 5.</b> Ценности научного познания.</p> <p>Используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для</p>	<p>Защита и обсуждение рецептур-проектов по теме «Холодные соусы и заправки»</p>	<p>Экспертная оценка на предмет использования современных средств поиска, информационных</p>

выполнения задач профессиональной деятельности		технологий для выполнения задач профессиональной деятельности
--	--	---

### ***Внеурочные мероприятия по формированию Целевых Ориентиров***

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1	<b>ЦОПВ.1 Патриотическое воспитание.</b> Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу	Викторина «Региональные холодные блюда и закуски Ульяновской области»	Обсуждение сообщений, ответов на вопросы		Экспертная оценка осознания своей национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу
2	<b>ЦОЭВ.4 Эстетическое воспитание</b> Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Мастер-класс «Дизайн в оформлении холодных соусов»	Обсуждение работ и обмен мнениями о мастер-классе: варианты и техника нанесения холодных соусов.		Экспертная оценка ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
3	<b>ЦОДНВ.5 Духовно-</b>	Семинар «Меню гурмана:	Обсуждение		Экспертная оценка мнений и

	<p><b>нравственное воспитание.</b> Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России</p>	еда в русской литературе»	<p>сообщений, обмен мнений по использованию информации литературы Российских писателей</p>		<p>суждений на предмет приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России</p>
4	<p><b>ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание</b> Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.</p>	Экскурсия «Национальная кухня в русском стиле»	Обсуждение отчетов и обмен мнениями об экскурсии в рестораны и кафе с национальной кухней		<p>Экспертная оценка мнений обучающихся на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, трудовых достижений русского народа, профессиональных достижений своих земляков, их вклад в развитие своего поселения.</p>
5	<p><b>ЦОЭВ.4 Экологическое воспитание.</b> Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей</p>	<p>Проект «Экологическая упаковка, одноразовая посуда для холодных блюд и закусок на вынос»</p>	Обсуждение идей проектов в форме круглого стола		<p>Экспертная оценка суждений обучающихся ориентированных на развитие опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в</p>

	деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми				рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
6	<b>ЦОФВ.3 Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b> Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	Батл (мини-конкурс) между студентами по приготовлению «Полезные салаты»	Презентация и обсуждение готовых салатов, рецептур		Экспертная оценка ориентированности по выражению на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание).