



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника колледжа по  
учебно-методической работе

М.С. Агеева

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального  
образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО–43 02 15-ПМ.03.РП**

РАЗРАБОТЧИК


Е.С. Жукова

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Н.А. Судьбина


ГОД РАЗРАБОТКИ

2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.2/51

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...	44
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	48
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	51

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.3/51

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является обязательной частью профессиональной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**


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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.4/51

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 3.1	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>- знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li> <li>- анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок;</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul>

МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.5/51
----------------------	--	--------


	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов;</li> <li>-оценивать основные критерии качества канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-анализировать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- анализировать различные способы и приемы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления;</li> <li>-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов,</li> </ul>
--	--	---

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.6/51

		пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.
ПК 3.2	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;</li> <li>-соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>- знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li> <li>-анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>-оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, блюд;</li> <li>- производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать основные критерии качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- анализировать технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд из рыбы,</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправоч сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> </ul>

МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.7/51
----------------------	--	--------

	<p>мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления;</li> <li>- оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> </ul>
--	--	---


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.8/51

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>
ПК 3.3	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>- знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> </ul>



<p>МО-43 02 15-ПМ.03.РП</p>	<p>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</p>	<p>С.9/51</p>
-----------------------------	---	---------------


	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, закусок;</li> <li>- производить различными способами расчеты сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать основные критерии качества сложных холодных соусов;</li> <li>- анализировать технологию приготовления сложных холодных соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного</li> </ul>
--	--	--

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.10/51

		<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p>
--	--	---

МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.11/51
----------------------	--	---------

		<p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li> <li>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.4</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>- анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления;</li> <li>- оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,</li> </ul>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.12/51


		<p>полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>- требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> </ul> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и</p>
--	--	--

МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.13/51
----------------------	--	---------

		<p>продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>- организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>

МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.14/51
----------------------	--	---------

<b>ПК 3.5</b>	<b>Способен:</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; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении; - использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов; - анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.	<b>Знать:</b> - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.15/51

		<p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> </ul> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--


МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.16/51
----------------------	--	---------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
<p><b>ПК 3.6</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении;</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>- анализировать различные способы и приемы приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления;</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> </ul>




	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.17/51


	<p>- оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>
--	--	---

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.18/51


		<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> </ul> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>
--	--	---

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.19/51

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>
ПК 3.7	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент,</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- соблюдать органолептическую оценку на основании НТД для ПОП.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм</li> </ul>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.20/51

		отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.
--	--	---

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.21/51

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК						Практики	
				Всего	В том числе					Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
ПК 3.1, ПК 3.7	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	-	42	-/12	20	2	-	-	-	72
ПК 3.2-ПК 3.6	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	-	42	26/-	-	2	-	-	-	-
ПК 3.1-ПК 3.7	ПП.03.01	72								-	
	ПМ. 02 ЭК	-	-								
	<b>Всего:</b>	<b>160</b>	<b>-</b>	<b>84</b>	<b>26/12</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>



## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

### 2.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	курсовая работа								
	<b>Семестр 5</b>	<b>84</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>20</b>			<b>4</b>					
	<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>44</b>	<b>10</b>		12	20			2					
	<b>МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>44</b>	<b>10</b>		12	20			2					
	<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>									



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок													ПК 3.1-П К 3.7 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25
1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур.	2/02	2/02							Конспект 1,3,6,10,13,29	1,2			
2	Практическая работа № 1 Решение задач и ситуаций. С оставление производственной программы холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2/04		2/02						МУ к ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
3	Практическая работа № 2 3 Решение задач и ситуаций по адаптации рецептур.	2/06			2/04						МУ к ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
4	Практическая работа № 3 Решение задач и ситуаций по разработке рецептур.	2/08			2/06						МУ к ПЗ ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>										ПК 3.1-ПК 3.7 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25
5	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2/10	2/04									Конспект 2,7,10,15,16,32,37,38	1,2		
6	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом	2/12	2/06									Конспект	1,2		





Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации							
	ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок										2,7,10,15,16,32,37,38			
7	<i>Практическая работа № 4 Решение задач и ситуаций. Изучение нормативной документации.</i>	2/14		2/08						МУ ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
8	<i>Практическая работа № 5 Решение задач и ситуаций. Требования к организации хранения</i>	2/16		2/10						МУ к ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
	<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>				<b>2</b>						ПК 3.1-ПК 3.7 ЛР 2, ЛР4, ЛР 10, ЛР



Номер занятия (символьная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	блюд, кулинарных изделий и закусок													11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25
9	Организация работы холодного цеха. Работа экспедиции, моечной, хлебоборезки.	2/18	2/08							МУ к ПЗ	Конспект 1,3,9,10 ,13,14,15,16	1,2		
10	Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение. Организация отпуска с учетом различных методов обслуживания. Организация процессов упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	2/20	2/10							Сборник рецептур	Конспект 1,3,9,10 ,13,14,15,16,37	1,2		



Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
11	Практическая работа № 5 Решение задач и ситуаций. Требования к организации и техническому оснащению работ.	2/22			2/12						МУ к ПЗ	Оформление отчета	2,3		
	Самостоятельная работа №1 Принципы и правила оснащения инвентарем и оборудованием рабочих мест холодного цеха							2/02							
	<b>Тема 1.4. Разработка курсовой работы</b>	<b>20</b>				<b>20</b>								<b>ТЗ</b>	
12	Введение, цели и задачи КР. Составление плана курсовой работы	2/24				2/2					Журналы	Подготовка материала по заданной теме	3	<b>ТЗ</b>	ПК 3.1-ПК 3.7 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23,
13	Определение количества посетителей и изделий за день. Разбивка блюд по ассортименту	2/26				2/4					Нормативно-техническая литература		3	<b>ТЗ</b>	



Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
14	Разработка плана-меню	2/28				2/6					Сб.рецептур		3	<b>ТЗ</b>	ЛР 24, ЛР 25
15	Составление ТК и ТТК на несколько блюд из разработанного меню	2/30				2/8					Бланки ТК. ТТК		3	<b>ТЗ</b>	
16	Составление технологической схемы приготовления фирменного блюда	2/32				2/10					Сборник рецептур, бланки		3	<b>ТЗ</b>	
17	Расчет потребного количества сырья для холодного цеха	2/34				2/12					МП		3	<b>ТЗ</b>	
18	Расчет и подбор технологического оборудования холодного цеха	2/36				2/14					Справочная литература		3	<b>ТЗ</b>	
19	Расчет площади холодного цеха. План холодного цеха	2/38				2/16					План - схемы цехов		3	<b>ТЗ</b>	
20	Оформление курсовой работы	2/40				2/18							3	<b>ТЗ</b>	
21	Итоговое занятие	2/42				2/20							3	<b>ТЗ</b>	
	Итого по разделу 1.	44	<b>10</b>		12	20			2						



Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	26					2					
	<b>МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	44	16	26					2					
	<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>	<b>4</b>	<b>4</b>										ПК 3.1-ПК 3.2, ПК 3.7	
1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и	2/02	2/02								Конспект 2,3,7,10, 15,16	1,2		ЛР 2, 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19,



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	ингредиентов. Актуальные направления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза													ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25
2	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов	2/04	2/04								Конспект 2,3,7,10 ,15,16	1,2		



Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	сложного ассортимента на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска, выбор посуды, способы подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.													
	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>4</b>	<b>4</b>											ПК 3.1-ПК 3.3, ПК 3.7  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР



МО-43 02 15-ПМ.03.РП

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

С.32/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в		объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
				в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
		уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа										
3	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости,	2/06	2/06								Конспект 2,3,7,10 ,15,16	1,2		13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25	





Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	взаимозаменяемости сырья и ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.													
4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов; несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска. Правила подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Порционирование, эстетичная упаковка,	2/08	2/08							Конспект 2,3,7,10 ,15,16	1,2			



Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.														
	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>											ПК 3.1-ПК 3.4, ПК 3.7
5	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Актуальные направления в приготовлении. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, в том числе масляных смесей, карпаччо, террина,	2/10	2/10								Конспект 2,3,7,10,15,16	1,2		ЛР 4, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в		объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
				в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
				Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	тартара и др. с использованием различных техник. Рецептуры, варианты подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска. Правила сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.														
6	Лабораторная работа № 1 Приготовления	5/15		5/05							Методические указания ПЗ	Оформление отчета	3		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
7 8	бутербродов, салатов и винегретов										Сборник рецептур				
8 9 10	Лабораторная работа №2 Приготовления бутербродов, салатов и винегретов	5/20		5/10							Методические указания ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	3		
	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>											ПК 3.1-ПК 3.5, ПК 3.7
11	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подбора и расчета количества гарниров и	2/22	2/12								МУ к ПЗ Сборник рецептур	Конспект 2,3,7,10,15,16	1,2		ЛР 2, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	соусов. Актуальные направления в приготовлении. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления с использованием различных техник. Рецептуры, варианты ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.													
12	Правила оформления и отпуска творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	2/24	2/14							МУ к ПЗ Сборник рецептур	Конспект 2,3,7,10 ,15,16	1,2		



Номер занятия (сводная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.														
13 14 15	Лабораторная работа 3. Приготовление блюд из рыбы и н/рыбного водного сырья. Оформление, подача	6/30		6/16							Методические указания ПЗ Сборник рецептур	Оформление отчета	3		
	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>10</b>					<b>2</b>						ПК 3.1-ПК 3.7 ЛР 2, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 23,
16	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила	2/32	2/16								МУ к ПЗ Сборник рецептур	Конспект 2,3,7,10,15,16	1,2		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	подбора и расчета количества гарниров и соусов. Актуальные направления в приготовлении. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Из мяса сложного ассортимента с использованием различных техник. Рецептуры, варианты блюд. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.													ЛР 24, ЛР 25
	Самостоятельная работа №1 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи с использованием различных техник. Правила							2/02		МУ к ПЗ Сборник рецептур	Конспект 2,3,7,10, 15,16	1,2		



Номер занятия (своznая нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час									Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	оформления. Правила сервировки и подачи.														
17 18 19	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из мяса, субпродуктов.	6/38		6/22							Методические указания ПЗ Сборник рецептов	Оформление отчета	3		
20 21 22	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из птицы.	4/42		4/26							Методические указания ПЗ Сборник рецептов	Оформление отчета	3		
	<b>Итого по разделу 2.</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	<b>26</b>					<b>2</b>						
	<i>Всего по ПМ 03</i>	88	26	26	12	20			4						
	<b>ПП.03.01 Производственная практика</b>			72											
1	<b>Промежуточная аттестация</b>														





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.03.РП

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

С.41/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий				консультации							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Экзамен по ПМ 03													
	<b>ИТОГО</b>	<b>160</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>20</b>			<b>4</b>					

## 2.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.03.РП

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

С.42/51

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 3.1-ПК 3.7	ПП.03.01 Производственная практика	<p><b>Производственная практика по ПМ. 03</b> <b>Виды работ:</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов и блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных соусов и блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	72	2



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.03.РП

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


С.43/51

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		<p>Организация хранения готовых холодных соусов и соусов и блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Всего</b>			<b>72</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:


Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- лабораторий	Учебная кухня ресторана
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методической литературы.</p> <p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.</p> <p>Учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Планетарный миксер;</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.45/51


Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер.

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы


Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	2.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line
	3.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.
	4.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2021. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	5.Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2020. - 121 on-line. -
	6.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.46/51

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>ресурс]: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020</p> <p>7. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2021</p> <p>8. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2021.</p> <p>9. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017); V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград); ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2020. - 196 с</p> <p>10. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2021.</p> <p>11. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2021</p>
<b>Дополнительные</b>	<p>Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.</p> <p>Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.</p> <p>.Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 5-е изд. - Москва : Академия, 2014</p> <p>.Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2014</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..</p> <p>.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p> <p>ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.47/51

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	43.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями т 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.


	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.48/51

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Интернет-источники	Интернет сайты: <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> , <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> , <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> , <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a>
	Электронная библиотечная система BOOK. ru <a href="http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1">http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1</a> <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a> <a href="http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/">http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/</a> <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ; <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».


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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике;




	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.49/51

	<ul style="list-style-type: none"> <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 соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <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>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<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, холодных закусок сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <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 ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.50/51

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  <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  <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>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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 отпуски на вынос</p>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку,</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p>	<p>Текущий контроль:</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.03.РП	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	С.51/51

<p>адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <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>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</li> </ul>
--	--	---

## 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_  /А.В.Червяковская/