

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

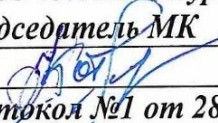

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Общие компетенции

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

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

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

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
1	2	3	4
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки/практический опыт
		Н 3.1.01	Соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;
		Н 3.1.02	Соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.03	Соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 3.1.01	Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;
		У 3.1.02	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.03	Распределение времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд ,кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ;
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление ,непродолжительное хранение холодных соусов ,заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 2.1.01	Оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд ,кулинарных изделий ,закусок;
		Н 3.2.01	Соблюдение способов и техник при подготовке холодныхсоусов,заправоксложногоассортиментасучетомпотребностейпотребителей,видовиформ обслуживания;
		Н 3.2.02	Соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения;
		У 3.2.01	Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;
		У 3.2.02	Приготовление ,непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.03	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	Соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.05	Выбор посуды для посуды отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.06	Выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания	У 3.4.01	Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов
		У 3.4.02	Подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима
		У 3.4.03	Обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.4.04	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.05	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		У 3.4.06	Выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.4.01	Соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;
		З 3.4.02	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
		З 3.4.03	Выявление дефектов и определение способов их устранения;
		З 3.4.04	Соответствие потерь при приготовлении холодных блюд и гарниров к ним из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
		З 3.4.05	Соответствие готовой продукции внешний вид,форма,вкус,текстура,выходит.д.)требованиям заказа;
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.5.01	Приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.5.02	Соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.5.01	Выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;
		У 3.5.02	Подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.5.03	Обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.5.04	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам

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

		З 3.6.04	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ,в том числе авторских ,брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.7.01	Выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Н 3.7.02	Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.01	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.02	Соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.03	Подготовка рабочих мест;
		У 3.7.04	Ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;
		У 3.7.05	Демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.7.01	Соблюдение пропорций продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
		З 3.7.02	Соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;

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

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

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **326**

из них на освоение МДК – **182**

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

практические -**22,**

лабораторные- **54**

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

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

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

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

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

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

	закусок. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		ПК3.1-3.7
	***Актуальные направления в расположении блюд в посуде (плоскостное и объёмное измерение, смещение к краю тарелки, ломаные, параллельные, сферические, вертикальные линии)	1	
	Самостоятельная работа №4. Подготовка презентации «Актуальные направления в расположении блюд в посуде»	2	ПК3.1-3.7. ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.06, Зо 02.03)
	Зачётное занятие по теме 1.2.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	19	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1	ПК 3.1-3.2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учётом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами	1	
	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	1	ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
	Санитарно-гигиенические требования к процессу, подготовке и реализации хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1	ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
	Анализ и контроль рисков при приготовлении, хранении и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
	*** Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.	1	
	***Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты при приготовлении блюд	1	
	Самостоятельная работа №5. Проработка конспектов по учебной и специальной литературе. <i>*Дискуссия на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к</i>	2	ПК3.1-3.2; ОК 6 (Зо 06.01, Зо 06.02)

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

	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, при приготовлении соусов.	1	ПК3.2
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1	ПК3.1-3.2
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03 Зо 07.04); ПК3.1-3.2
	<p>Практическое занятие №1. Составление новых рецептов для холодных соусов к сложной холодной кулинарной продукции с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением в программе «Шеф-эксперт»</p> <p><i>*Защита и обсуждение рецептов-проектов по теме «Холодные соусы и заправки» на предмет использования современных средств поиска, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</i></p>	2	ПК3.2;3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04); ЦОЦНП.5
	Лабораторное занятие №1 Приготовление холодных соусов, отпуск с использованием принципов и приемов презентации	6	ПК 3.1-3.2 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	26	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	1	ПК3.1-3.3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из варёных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,	1	

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

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

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

	брендовых, региональной кухни		01.06)
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	24	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1	ПК 3.5;
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчёта количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	1	ПК 3.5; ПК 3.2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов	1	ПК 3.5; ПК 3.2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (креветки, гребешки, рулетики из рыбы, заливные крабы и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов	1	ПК 3.5; ПК 3.2
	Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	ПК 3.5; ПК 3.2 ОК 7 (30 07.01-30 07.04)
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	1	ПК 3.5; ПК 3.2
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	1	ПК 3.5; ПК 3.2
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом	1	ПК 3.1; ПК 3.5; ОК 7 (Уо

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

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента поросенок заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	1	ПК3.1, ПК 3.6
Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания с основными продуктами украшений при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов	1	ПК3.6
Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	ПК 3.6 ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)
Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, лёгкое замораживание)	1	ПК3.1, ПК 3.6,
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1	ПК3.1, ПК 3.6,
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	1	ПК3.1, ПК 3.6,
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	ПК3.6, ПК3.1 ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04)
Самостоятельная работа №5 Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	2	ПК3.1, ПК3.6 ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04)
Практическое занятие №5. Расчёт потерь блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента при холодной и тепловой обработке	2	ПК3.6; ПК 3.7; ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо

			01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04
	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6	ПК 3.6, ПК 3.2; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).
	Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи авторских, брендовых, региональных Презентация и обсуждение на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире при приготовлении холодных блюд мини-конкурса «Закусочный кекс-парад» из мясных продуктов и птицы с предоставлением рецептур.	6	ПК 3.6, ПК 3.2; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) ЦОПТВ.4
	Дифференцированный зачёт	2	
Учебная практика по ПМ.03		36	
1. Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		0,5	ПК 3.1- ПК 3.7; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч посредством специализированного программного обеспечения*		1,5	ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		1,5	
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		1,5	
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		0,5	

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

15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3	ПК3.2 - ПК 3.7 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04)
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением, вида и формы обслуживания.	6	
17. Расчёт стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением.	0,5	ОК 2(Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.03)
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	1	ОК 9 (Уо 09.02, Уо 09.03, Уо 09.04), ОК 5 (Уо 05.01); ОК 3 (Уо 03.02), ПК3.1-3.7,
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	1	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ПК3.1-3.6,
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	0,5	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04) ПК3.1
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03	108	
Виды работ:		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	4	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ПК3.1
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	4	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ПК3.1
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии	4	ОК 3 (Уо 03.01, Уо 03.04);

с заданием (заказом), в т.ч. посредством специализированного программного обеспечения*. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		ОК 2 (Уо 02.07, Зо 02.04) ПКЗ.1.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	24	ПКЗ.1-3.7,
5. Подготовка к реализации с использованием принципов и приемов презентации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	16	ПКЗ.1-3.6, ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	18	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04) ПКЗ.1,
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18	ПКЗ.1-3.6 ,
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	10	ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04) ПКЗ.2-3.6
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	10	ОК 9 (Уо 09.02, Уо 09.03, Уо 09.04), ОК 5 (Уо 05.01); ОК 3 (Уо 03.02) ПКЗ.1-3.6.
Всего	144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

- 1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 10.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 13.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
- 14.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
- 15.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 16.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
- 17.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
19. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2023. – 176 с.
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.

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

i. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

	<p>правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента 	
--	---	--

	<p>блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – 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; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность постановки цели, выбора и применения 	Текущий контроль:

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>методов и способов решения</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использование различных источников, – включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач – эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация ответственности за принятые решения – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, – преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – ясность формулирования и изложения мыслей 	

социального и культурного контекста		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 9 Пользоваться профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); 	

документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
---	---	--

ЦОГВ 1. Гражданское воспитание. Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.	Групповое обсуждение докладов «Приготовление приправ и добавок с использованием отечественного сырья и продуктов фермерского производства»	Экспертная оценка на предмет осознания выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе
ЦОПВ.1 Патриотическое воспитание Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	Командная защита и обсуждение рецептур по теме «Рецептуры холодных блюд и закусок народов Поволжья»	Экспертная оценка на осознание своей национальной этнической принадлежности, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу
ЦОДНВ 2. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп,	Дискуссия по теме «Меню рационов с учетом влияния национальной культуры, религии, народных традиций, исторического и культурного наследия, географического положения»	Экспертная оценка суждений и высказываний на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп,

традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан		национальному достоинству и религиозным чувствам
ЦОЭВ 4. Эстетическое воспитание. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Защита и обсуждение презентаций по теме «Виды декора из овощей, фруктов, теста, сыров для эстетической сервировки холодных блюд и закусок»	Экспертная оценка суждений, ориентированных на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей.
ЦОФВ 1. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия. Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	Составление и обсуждение блок-схем «Перечень и анализ рисков с учетом соблюдения режима хранения сырья, гигиены, безопасности жизни и здоровья потребителей»	Экспертная оценка суждений на предмет понимания, выражения в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности людей.
ЦОПТВ 4 Профессионально-трудовое воспитание. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	Приготовление и презентация холодных блюд из мясных продуктов и птицы мини- конкурса «Закусочный кекс-парад»	Экспертная оценка суждений на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире

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

Внеурочные мероприятия по формированию Целевых Ориентиров

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1	ЦОПВ.1 Патриотическое воспитание. Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу	Викторина «Региональные холодные блюда и закуски Ульяновской области»	Обсуждение сообщений, ответов на вопросы		Экспертная оценка осознания своей национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу
2	ЦОЭВ.4 Эстетическое воспитание Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Мастер-класс «Дизайн в оформлении холодных соусов»	Обсуждение работ и обмен мнениями о мастер-классе: варианты и техника нанесения холодных соусов.		Экспертная оценка ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
3	ЦОДНВ.5 Духовно-нравственное воспитание. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и	Семинар «Меню гурмана: еда в русской литературе»	Обсуждение сообщений, обмен мнений по использованию информации литературы Российских писателей		Экспертная оценка мнений и суждений на предмет приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России

	литературы народов России				
4	ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.	Экскурсия «Национальная кухня в русском стиле»	Обсуждение отчетов и обмен мнениями об экскурсии в рестораны и кафе с национальной кухней		Экспертная оценка мнений обучающихся на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, трудовых достижений российского народа, профессиональных достижений своих земляков, их вклад в развитие своего поселения.
5	ЦОЭВ.4 Экологическое воспитание. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Проект «Экологическая упаковка, одноразовая посуда для холодных блюд и закусок на вынос»	Обсуждение идей проектов в форме круглого стола		Экспертная оценка суждений обучающихся ориентированных на развитие опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
6	ЦОФВ.3 Физическое воспитание,	Батл (мини-конкурс) между студентами по	Презентация и обсуждение готовых		Экспертная оценка ориентированности по

<p>формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p>	<p>приготовлению «Полезные салаты»</p>	<p>салатов, рецептур</p>		<p>выражению на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание).</p>
--	--	--------------------------	--	--