Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:
Гадаева М.И., преподаватель высшей категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;
Ерёмина А.С., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.
Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.
Мудрая Н.В., преподаватель первой категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____ _____
Место работы, должность подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рабочая программа ПМ.03Организация 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 может быть использована при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **288** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **172** часа;
самостоятельной работы обучающегося **10** часов;
учебной практики – **36** часов;
производственной практики (по профилю специальности) – **72** часа;
промежуточная аттестация **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
МДК 03.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		82	82	-	-
ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01-07, ОК 09-11	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10	10	-	-
	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10	10		
	Тема 1.3. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	10	10		
	Тема 1.4.Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	14	14		
	Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	14	14		
	Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12	12		
	Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12	12		
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10			
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72	72	72	-
ПК 3.2 – ПК 3.7 ОК 01-07, ОК 09-11	Тема 1. Приготовление иподготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	72	72	-
ПК 3.1 – ПК3.7 ОК 01-07, ОК 09-11	Учебная практика	36	36	-	-
ПК 3.1 – ПК3.7 ОК 01-07, ОК 09-11	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72	-	-
	Теоретический экзамен	8			
	Экзамен квалификационный	8			
	Всего:	288	-	-	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**82**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов	2
	3. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.	2
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	5. Применение инновационных технологий, для оптимизации на примере Cook&Serve–технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	
	1. Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд с использованием механического оборудования, кулинарных изделий, закусок	2
	2. Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд с использованием холодильного оборудования, кулинарных изделий, закусок	2
	3. Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд с использованием весоизмерительного оборудования, кулинарных изделий, закусок	2
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных закусок и блюд сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	5. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, цеховой ибесцеховой структурой.	2
Тема 1.3. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность сложных холодных соусов и вкусовых добавок. Правила приготовления и составления соусной композиции сложных холодных соусов	2
	2. Технология приготовления сложных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соуосов.	2
	3. Технология приготовления, варианты подачи салатных заправок, соусов из полуфабрикатов	2

	промышленного производства	
	4. Современные методы приготовления сложных соусов. Соуса сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, фруктовых, ягодных, овощных соков, пюре. Использование основ молекулярной кухни.	2
	5. Требования к качеству, условиям и срокам хранения соусов сложного ассортимента. Правила упаковки и маркировки.	2
Тема 1.4.Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подбора заправок и соусов к салатам.	2
	2. Технология и комбинирование различных способов приготовления сложных салатов из сырых и вареных овощей и продуктов, винегретов, салатов из свежих овощей.	2
	3. Технология приготовления и комбинирование различных способов приготовления сложных салатов из рыбы и морепродуктов.	2
	4. Технология приготовления и комбинирование различных способов приготовления сложных салатов из мяса и птицы.	2
	5. Технология и комбинирование различных способов приготовления несмешанных салатов, салатов – коктейлей, теплых салатов.	2
	6. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента. Выбор посуды, способы подачи в зависимости от типа организации питания	2
	7. Требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых салатов сложного ассортимента. Правила упаковки и маркировки.	2
Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления.	2
	2. Технология, комбинирование и современные методы приготовления канапе. Варианты оформления.	2
	3. Технология приготовления корзиночек, волованов с различными наполнителями.	2
	4. Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов.	2
	5. Технология приготовления сложных холодных закусок (карпаччо, террин, тартар, паштет, муссы, равиоли) и фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд) с использованием различных техник. Варианты оформления.	2
	6. Правила оформления и отпуска канапе и холодных закусок сложного ассортимента. Выбор посуды, способы подачи в зависимости от типа организации питания.	2
	7. Требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых канапе и закусок сложного ассортимента.	2

	Правила упаковки и маркировки.	
Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
	2. Правила подбора и расчёта количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	3. Технология, комбинирование различных способов, применяя современные методы приготовления блюд и закусок из рыбы.	2
	4. Технология, комбинирование различных способов, применяя современные методы приготовления блюд и закусок из морепродуктов	2
	5. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	6. Требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых холодных блюд и закусок сложного ассортимента из рыбы и морепродуктов. Правила упаковки и маркировки.	2
Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность сложных холодных блюд из мяса и птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
	2. Правила подбора и расчёта количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса и птицы.	2
	3. Технология приготовления с комбинированием различных современных методов сложных блюд из мяса сложного ассортимента.	2
	4. Технология приготовления с комбинированием различных современных методов сложных блюд из птицы и дичи сложного ассортимента.	2
	5. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, птицы и дичи сложного ассортимента.	2
	6. Требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса, птицы и дичи. Правила упаковки и маркировки.	2
Самостоятельная работа: 1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. 2. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. 3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		10
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**72**

Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	
	Практические работы	
	Практическая работа №1,2 Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест по производству холодных закусок (канапе, из мясной и рыбной гастрономии), Подбор оборудования, инвентаря.	4
	Практическая работа № 3,4 Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест по производству горячих закусок и тёплых салатов.	4
	Практическая работа № 5 Решение производственных ситуаций по организации хранения подготовленных продуктов, холодных блюд и закусок,отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2
	Практическая работа № 6 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и сложных соусов	2
	Практическая работа № 7 Оценка качества бутербродов (канапе) органолептическим методом, физико-химическим методом	2
	Практическая работа №8,9 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок	4
	Практическая работа № 10,11 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	4
	Практическая работа№ 12 Оценка качества и безопасности сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов органолептическим методом, физико-химическим методом	2
	Практическая работа№ 13,14 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд их мяса и птицы	4
	Практическая работа№ 15 Оценка качества и безопасности сложных холодных блюд из мяса и птицы органолептическим методом, физико-химическим методом	2
	Практическая работа № 16, 17	4

	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок	
	Практическая работа № 18 Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных теплых салатов	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа№ 1 Приготовление сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	6
	Лабораторная работа№ 2 Приготовление канапе. Органолептическая оценка качества с различными ингредиентами	6
	Лабораторная работа№ 3 Приготовление легких и сложных холодных закусок. Органолептическая оценка качества	6
	Лабораторная работа№ 4 Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества	6
	Лабораторная работа№ 5 Приготовление сложных холодных блюд их мяса и птицы. Органолептическая оценка качества	6
	Лабораторная работа№ 6 Приготовление горячих закусок и теплых салатов. Органолептическая оценка качества блюд	6
Учебная практика. Виды работ 1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Технологический процесс приготовления и оформления соусов, канапе. 2. Расчёт сырья и оформление технологической документации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление и оформление закусок из овощей 3. Оформление документации на отпуск сырья. Оформление калькуляционных карточек и заполнение сырьевой ведомости. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. 4. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы 5. Приготовление холодных блюд и закусок и их презентация. Оформление и подача. Приготовление горячих закусок и их оформление. Результаты работы оформляются в рабочей тетради.		**36**
Производственная практика. Виды работ 1. Ознакомление с предприятием общественного питания.Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами. 2. Технологический процесс приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий		**72**

потребителей, видов и форм обслуживания. 3. Технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Технологический процесс приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 5. Технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Результаты работы оформляются в отчете по практике.	
Промежуточная аттестация: **теоретический экзамен** **квалификационный экзамен**	**8** **8**
Всего:	**288**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»; лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Termsanddefinitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общиетребованиякоформлению, построениюисодержанию = Public catering. Technologicalinstructionsofproductsofcatering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва :Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Publiccateringservice. Methodofelaboratingandapprovingofhousespecialtiesatpubliccateringenterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rulesandregulationsonhygiene, precookedandcookedfoodsinpubliccatering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общиетребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. Generalrequirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва :Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Publiccateringservices. Nomenclatureofqualityproductscatering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Publiccateringservices. Storageofsamplesofproductsofpubliccateringonenterprisesofpubliccatering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 - 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва :Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Publiccateringservices. Productsofpubliccatering. Generalrequirementsfortheproductionandimplementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.

12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва :ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.
13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва :ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва. : Русайнс, 2017. - 222 с. - Текст : непосредственный.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для спо / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва. :Юрайт, 2016. - 413, [1] с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 410. – Текст :непосредственный.
3. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для спо / Г. П. Семичева. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. :цв. ил. –Текст : непосредственный.

в) Дополнительные источники

1. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 173, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный.
2. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 5-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 188, [1] с. : табл. - (Профессиональное образование) (Индустрия питания). - Библиогр.: с. 184. –Текст :непосредственный

г) Периодические издания

1. Хохлов, Р. Креативная подача / Р. Хохлов // Гостиничное дело. - 2016. - № 10. - С. 66 - 71. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать умения и навыки по организации технологического процесса, рабочих мест для приготовления сложных холодных закусок;	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки приготовления, хранения и отпуска холодных соусов и заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и отпуске салатов сложного приготовления	
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	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации канапе и холодных закусок сложного приготовления	
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	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации холодных блюд из рыбы	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации холодных блюд из мяса и	

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	птицы	за выполнением учебной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
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	демонстрировать навыки разработки рецептур холодных блюд и закусок с использованием инновационных методов приготовления и новых видов технологического оборудования	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Пользуется документацией, регламентирующей деятельности предприятий общественного питания	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Берет на себя ответственность за качество и безопасное приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с заданной рецептурой	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умеет организовать свою работу и работу группы (бригады, коллектива)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Создает презентации в различных формах	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией	

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Организует работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями, соблюдает правила техники безопасности	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; -Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; -Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Ориентируется в нормативно-технологической документации при работе.	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	

5.ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 2-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Проанализируйте ассортимент, правила выбора продуктов для приготовления:
   - канапе;
   - легких закусок;
   - блюд из мяса, рыбы, птицы;
   - холодных соусов и гарниров.
2. Раскройте технологический процесс приготовления:
   - канапе;
   - легких закусок;
   - блюд из мяса, рыбы, птицы;
   - холодных соусов и гарниров.

3. Подберите оборудование, инвентарь и инструменты для организации рабочего места для приготовления:
   - канапе;
   - легких закусок;
   - блюд из мяса, рыбы, птицы;
   - холодных соусов и гарниров.

Примерный перечень практических заданий (задач)
для теоретического экзамена

1. Определите закладку сырья для приготовления 40 порций блюда «Филе из кур фаршированное». Расчёты выполнить по I-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Определите набор сырья для приготовления 60 порций блюда «Жареная рыба под маринадом», используя I-ую колонку Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Рассчитать количество охлажденного языка и желатина для приготовления 50 порций блюда «Язык заливной». Расчеты выполните по I-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
4. Определите пищевую и энергетическую ценность блюда «Яйцо, фаршированное сельдью и луком» по II-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты три вопроса по данному билету и правильно выполнено практическое задание (решена задача);

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыто три вопроса по данному билету или раскрыто правильно два вопроса, а один вопрос раскрыт с небольшими неточностями, правильно выполнено практическое задание (решена задача);

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если правильно раскрыт только один вопрос по данному билету, а по двум вопросамобучающийся ответил с наводящими вопросами, или при раскрытии вопросов допущены существенные ошибки, задача решена правильно, или решена, но допущены ошибки;

Оценка «неудовлетворительно»ставиться обучающемуся, если раскрыт всего один вопрос по данному билету, или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса, задача не решена или решена неправильно;

Если при сдаче данного модуля получена оценка «неудовлетворительно», то материал считается не усвоенным, а студент неуспевающим по данному профессиональному модулю.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзамену квалификационному

Ситуация 1.Приготовить две порции 1 вида закуски в количестве 10 штук (5 и 5 на каждом блюде) по типу FingerFood (на два укуса) с использованием слоеного теста, обязательного компонента из «Черного ящика» - печень куриная. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления холодной закуски сложного ассортимента

3. Подаются два идентичных блюда, на 2 плоских белых тарелках диаметром 30-32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку.
5. По окончании выступления задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 2.Приготовить две порции салата из сырых овощей, с использованием 1 вида заправки и обязательного компонента из «Черного ящика» - огурец. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления холодного блюда сложного ассортимента;
3. Масса блюда при подаче должна составлять минимум 100 г – максимум 150 г. Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи салата. Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку.
5. По окончании выступления задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 3.Приготовить две порции холодного блюда из рыбы, подобрать 2 гарнира на выбор, 1 соус, с использованием обязательного компонента из «Черного ящика» - соленый огурец. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления холодного блюда сложного ассортимента;
3. Масса блюда при подаче должна составлять минимум 100 г – максимум 150 г. Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи холодного блюда. Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку;
5. По окончании выступления задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Критерии оценивания результатов на экзамене квалификационном

№	Показатели (этапы)	Критерий оценки	«5»	«4»	«3»
1	Объективный показатель работы	Адаптированный процесс выполнения подготовки и выполнения	-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Правильное, но не уверенное выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Медленное, не с критическими ошибками выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, сырья, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
		Спецодежда соответствует требованиям	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, не отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны
		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов).	- Заказ сырья сдан вовремя, дозаказ сырья отсутствует в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ одного продукта в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ двух продукта в день экзамена
		Контроль отходов (брак)	- Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении холодных блюд и закусок действующим нормам	Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении холодных блюд и закусок действующим нормам	Есть не соответствия отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении холодных блюд и закусок действующим нормам
		Расточительность	- Расход сырья экономный, целесообразная обработка сырья, количество отходов минимально	- Расход сырья экономный, но применяется не целесообразная обработка сырья, количество отходов допустимо	- Не экономное расходование сырья, не большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья.
		Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые)	- Мусорные отходы распределяются верно	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущена одна ошибка	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущен ряд ошибок
		Использование оборудования и инвентаря по назначению	- Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	- Адекватный выбор, целевое и безопасное, но не уверенное использование оборудования, инвентаря, инструментов.	- Выбор не всегда рационален, использование безопасное, но допускаются не грубые ошибки.
2	Субъективные показатели работы	Планирование и ведение рабочего	- Правильная и качественная	Соблюдение правил организации труда и	Соблюдение правил организации труда и

		процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы	рабочего места при наличии единичных нарушений	рабочего места при наличии единичных нарушения
		Персональная гигиена	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток но не для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	-Сервировка осуществляется с использованиемодн оразовых перчаток, но порционирование проводилось без них; -проба блюда снимается пальцами, одной ложкой - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа)
		Рабочее место	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола; - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - инвентарь, инструменты подготовлены не в полном объёме; - периодическое загрязнение производственного стола; - несвоевременное мытьё посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - загрязнение производственного стола, - некачественная уборка рабочего места
		Техника безопасности на рабочем месте	-Четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	Соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарезка сырья на весу
		Знание и применение приемов приготовления и	- Выбор соответствующих способов и приемов подготовки сырья;	- Правильное, выполнение всех основных действий по подготовке и	- Выполнение действий по подготовке и обработке сырья с

		тепловой обработки	- безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	обработке сырья при наличии несущественных недостатков	нарушениями, не приводящими к браку; - несоблюдение товарного соседства сырья на производственном столе; - нарушение последовательности выполнения операций
3	Объективные показатели презентации	Контроль времени подачи	-Блюдо приготовлено вовремя, подача своевременная	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи $^{+-}$5 мин	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи $^{+-}$5 мин
		Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), но основной продукт из черного ящика не виден в блюде
		Правильность подачи в соответствии с заданием	-Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев; -масса блюда соответствует конкурсному заданию; -температура блюда соответствует экзаменационному заданию; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	-Масса блюда не соответствует экзаменационному заданию; -правильность подачи (соответствие заданию); -чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). недочетами; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	- Неправильная подача сложной холодной кулинарной продукции; - не обоснованный подбор гарнира, соуса и продуктов для оформления; - небрежность при оформлении
4	Субъективные показатели презентации	Качество приготовленныхблюд сложного ассортимента	-Полное соответствие требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	-Соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	-Допущены недочеты в соответствии требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда