

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по  
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**для специальности  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

СОГЛАСОВАНО:

ООО «СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО»

400005 г. Волгоград,

ул. 13-й Гвардейской, 13А, офис 6

Генеральный директор:

Р.А. Чернов

2025 г.



Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для преподавания 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, обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик:

Кравец С.А., мастер п/о ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 8 от 04.04 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Л.Г. Пятова  
подпись

04.04.2025  
дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

Е.В. Струк  
подпись

14.05.2025  
дата

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	4
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>11</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	11
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	12
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	13
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>17</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	17
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	17
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>18</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	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.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	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 <i>продаже</i> салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	числе авторских, брендовых, региональных;	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.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	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.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	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.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>200</b>	58
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	<b>144</b>	<b>144</b>
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПП 02.01 в форме зачёта</i> <i>ПМ 02.ЭК в форме экзамена</i>	12	-
		-
		-
		-
Всего	<b>356</b>	<b>356</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ОК 01, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</b>	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>62</b>	<b>32</b>	<b>62</b>	62			<b>36</b>	<b>108</b>
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>138</b>	<b>64</b>	<b>138</b>	134		<b>4</b>		
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>		<b>356</b>	<b>240</b>		<b>196</b>		<b>6</b>	<b>36</b>



	продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Инструктаж на рабочем месте, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 04
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий и закусок	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
<b>Тема 1.2</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по охране труда и техники безопасности.</li> <li>2. -Организация работ в холодном цехе: разделение цеха на отделения.</li> <li>3. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Технический цикл, последовательность характеристика этапов.</li> <li>4. Требование к организации рабочих мест. Правило безопасности организации работ.</li> <li>5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>6. Виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</li> </ol>	12	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 04

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..	2	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Организация хранения в процессе приготовления холодных соусов и заправок;	4	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление холодных соусов и заправок, хранение, отпуск	2	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04
	<b>Практическое занятие 8.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных соусов и заправок	2	
	<b>Практическое занятие 9</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Маринад овощной с томатом, маринад овощной без томата;.	2	

	<b>Практическое занятие 10</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Заправка для салатов, заправка горчичная;	2	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Соус хрен, соус хрен со сметаной, соус майонез, соус майонез со сметаной, майонез с корнионами, с хреном.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</li> <li>2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации;</li> <li>3. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</li> <li>4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ol>	8	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>Практическое занятие 13.</b> Подбор оборудования, инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Помидоры, фаршированные грибами, мясным или рыбным	2	

	салатом;		
	<b>Практическое занятие 15.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Икра баклажанная, кабачковая, овощная, грибная;	2	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости. Баклажаны, фаршированные овощами;	2	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>138</b>	
<b>МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b>		138	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента;</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</li> <li>3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</li> <li>4. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.</li> <li>5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов;</li> <li>6. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</li> <li>7. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);</li> </ol>	12	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.2.
	<b>Практическое занятие 1.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного	2	ОК 01,

	ассортимента. Маринад овощной с томатом, маринад овощной без томата		ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>Практическое занятие 2.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Заправка для салатов, заправка горчичная;	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Соус хрен, соус хрен со сметаной, соус майонез, соус майонез со сметаной, майонез с корнишонами, с хреном;	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Масляные смеси: масло сырное, розовое сырное, зеленое, селедочное, килечное, яичное, горчичное, хренное, ветчинное, лососевое, грибное, с копченой рыбой, шпротное.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>1.</b> 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;		

ассортимента	<p><b>2.</b> Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);</p> <p><b>3.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей;</p> <p><b>4.</b> Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок;</p> <p><b>5.</b> Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.</p> <p><b>6.</b> Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);</p> <p><b>7.</b> Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок;</p>	12	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>Практическое занятие 5.</b> Составление технологических карт для авторских салатов сложного ассортимента	2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение производственных задач по расчету выхода готовых салатов, салатов-коктейлей.	2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей.	2	

	<b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента теплых салатов, тапасов.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента 3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 4. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 5. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 7. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	16	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Решение производственных задач по расчету выхода готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1, ПК 3.3. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>Практическое занятие 10.</b> Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2	
<b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной;	2		

	<b>Практическое занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами;	2	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Закрытые: сэндвичи, гамбургеры, ход-доги, чизбургеры;	2	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Закусочные (канапе) канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, волованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей;	2	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Тартинки с ветчиной, с говядиной, с языком, запечённым сыром, ветчиной и черносливом;	2	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и холодных закусок сложного ассортимента. Бутербродный торт с сырным кремом, с ветчинным маслом, с мягким основанием сельдью, с сыром и ветчиной.	2	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12	ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	2. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. 4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		

	<p>5. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.</p> <p>6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>7. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>8. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>Практическое занятие 17.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из морепродуктов сложного ассортимента	2	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок из рыбы нерыбного водного сырья. Волован с семгой, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыбный студень, рыба под майонезом, маринованные рулеты из сельди.	2	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</li> <li>3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.</li> <li>4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</li> <li>5. 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, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</li> <li>6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.</li> <li>7. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</li> </ol>	8	<p>ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	10	
	<p><b>Лабораторная работа №21.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	2	<p>ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04,</p>
	<p><b>Лабораторная работа №22.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	2	

	<b>Лабораторная работа №23.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных авторских блюд сложного ассортимента.	2	ОК 09
	<b>Лабораторная работа №24.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных брендовых блюд сложного ассортимента.	2	
	<b>Лабораторная работа №25.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных региональных блюд сложного ассортимента .	2	
<b>Тема 2.6.</b> Классификация, ассортимент салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок. 3. Особенности приготовления салатов .Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов 4. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 5. . Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	<b>18</b>	ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие 26.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. Расчет количества сырья, выхода салатов.	2	ПК 3.1, ПК 3.5,

	<b>Практическое занятие 27.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	<b>Практическое занятие 28.</b> Адаптация рецептов салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных..	2	
	<b>Практическое занятие 29.</b> Расчет себестоимости продукции для приготовления салатов и винегретов.	2	
	<b>Практическое занятие 30.</b> Составление инструкционных карт приготовления салатов и винегретов. сложного ассортимента	2	
	<b>Практическое занятие 31.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	<b>Практическое занятие 32.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов и винегретов. сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		<b>4</b>	ПК 3.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
1. Расчет массы сырья, полуфабриката и выхода холодных блюд из рыбы, составление технологических карт	2		
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в	<b>36</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01, ОК 02	

<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>5. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>17. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>		<p>ОК 04, ОК 09</p>
---	--	-------------------------

<p>18. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>20. 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).</p> <p>21. 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);</p> <p>22. 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).</p> <p>23. 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.</p> <p>24. Правила оформления 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, легкое замораживание).</p> <p>25. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>2. обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>3. осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий</li> </ol>	<b>108</b>	<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 01,</p>

<p>ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей,</li> <li>5. видов и форм обслуживания</li> <li>6. выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>7. приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>8. выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>9. выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>10. выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>11. оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>12. ведения расчетов с потребителями.</li> </ol>		<p>ОК 02 ОК 04, ОК 09</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>356</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально – техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания», «Учебная кухня ресторана, банкетный зал», оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

#### Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение организации общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ПМ.03
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.03
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.03
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03

## Кабинет «Учебная кухня ресторана, банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ПМ.03
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ПМ.03
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ПМ.03
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ПМ.03
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03
19	Универсальный электрический щит питания	УМК	Основное	По технической документации	ПМ.03
20	барная стойка	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
21	столы производственные	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ.03
22	весы настольные	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
23	разделочные доски с маркировкой ПС, МС, ОС, ОВ	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
24	ножи поварской тройки	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
25	мясорубка МИМ-82	Инструменты	Основное	Стандартное	ПМ.03
	овощерезательная машина МР-200		Основное	Стандартное	ПМ.03

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализир ованное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характерист ика</b>	<b>Код профессиональ ного модуля, дисциплины</b>
	сковороды (в ассортименте диаметр 18,22,24)	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	сотейники	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	СВЧ-печь	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	гастроёмкости	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4ШБ	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	кастрюли (3,8л; 10л.)	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	салатники	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	разносы	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	миски	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	половники	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	тарелки (глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые)	<b>Инвентарь</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	ванны моечные 2-х секционные	<b>оборудование</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	ванны моечные 3-х секционные	<b>оборудование</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	весы электронные SW-05	<b>оборудование</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03
	холодильник Саратов-451	<b>оборудование</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ПМ.03

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

таблица

### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

#### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.
3. **ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»** – Текст: непосредственный.
4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.
6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.
8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.
10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.
11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.
12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.
13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –528 с.– Текст: непосредственный.
14. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Высш. шк., 2019. - 190 с.– Текст: непосредственный.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

15. . Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский цент «Академия», 2018. – 176 с.– Текст: непосредственный.
16. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Е.В.Пустынникова.- М.: КНОРУС, 2016.- 232с.– Текст: непосредственный.
17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебникдля СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с.– Текст: непосредственный.
18. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. - М.:КолосС, 2015. - 608 с.– Текст: непосредственный.

19. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2020. - 367 с.– Текст: непосредственный.
20. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с.– Текст: непосредственный.
21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. /В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. - 432 с.– Текст: непосредственный.
22. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи :учеб.пособие для образоват. учреждений начальн. профессион. образования. - М.: Академия, 2016. – 281с. – Текст: непосредственный.
23. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. -236с.– Текст: непосредственный.
24. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. - М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с.– Текст: непосредственный.

#### Интернет-источники

25. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный– Текст: электронный
26. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>, свободный– Текст: электронный
27. Сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/news/item/126708073/> свободный– Текст: электронный

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное</p>	<p>- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических работ, учебной и производственной практики; - оценка результатов выполнения практических работ; - экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике</p>

	<p>использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и</p>	

	<p>форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих</p>	

	<p>мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 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; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих</p>	

	<p>мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих</p>	

	<p>мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 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; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом</p>	

	<p>потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..</p>	<p>Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля