

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш.Булаш

Приказ № 14 от 31.08.2023 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»**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., Ивашкова А.В., Капшук-Габова Е.Р. - преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Старший методист

_____ Донченко Я.А

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

_____ (должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации профессионального модуля	53
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	58

**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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, 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

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1	Осознание себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация

	приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдение норм правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.
ЛР 4	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
--------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 322

в том числе в форме практической подготовки – 198

Из них на освоение МДК – 148

в том числе самостоятельная работа – 6

курсовой проект – -

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура 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»

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего , час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	10	34	10	2				
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01. – 11.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. (Технология приготовления пищи)	27	4	22	4	1				
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01. – 11.	Раздел 2 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	19	6	12	6	1				

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.(Организация производства)									
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	44	62	44	4	8			
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01. – 11.	Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	44	62	44	4	8			
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01. – 11.	Учебная практика	36	36						36	
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01. – 11.	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12								12
	Всего:	322	54	96	54	6	8		36	120

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				42
Раздел I Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. (Технология приготовления пищи)				24
Тема 1.1. Общая характеристика закусочных бутербродов	<i>Содержание</i>			2
	1	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Классификация закусочных бутербродов. Последовательность изготовления закусочных бутербродов:	О-1 стр 63-66	1
	2	подготовка хлебной основы, подбор и подготовка основных продуктов, подготовка элементов оформления		1
Тема 1.2. Технология приготовления закусочных бутербродов на хлебной основе	<i>Содержание</i>			2
	3	Ассортимент, приготовление канапе из рыбной гастрономии. Приготовление канапе из мясной гастрономии. Требования к качеству, оформлению, отпуску	О-1 стр 66-70	1
	4			1
Тема 1.3. Технология приготовления корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями	<i>Содержание</i>			2
	5	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Приготовление корзиночек из пресного сдобного теста. Приготовление волованов. Подготовка продуктов и кулинарных изделий для заполнения корзиночек и волованов. Оформление и отпуск волованов и корзиночек	О-1 стр 70-74	1
	6			1
Тема 1.4. Технология приготовления бутербродных тортов и	<i>Содержание</i>			2
	7	Технология приготовления бутербродных тортов: на основе хлеба; на основе выпеченного теста. Оформление и требования к качеству	О-1 стр 74-77	1

горячих бутербродов	8	бутербродных тортов. Технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству и правила отпуска		1
Тема 1.5.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов	9	Приготовление закусок из фаршированных овощей. Приготовление закусок из грибов. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 81-82, 95-101	1
	10			1
Тема 1.6.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления рыбных салатов для банкета	11	Характеристика сырья и продуктов, используемых для салатов. Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 92-94	1
	12			1
Тема 1.7.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления мясных салатов для банкетов	13	Характеристика сырья и продуктов, используемых для мясных салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 91-92	1
	14			1
Тема 1.8.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов	15	Отличительные особенности салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей. Требования к отпуску. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из овощей и грибов, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	О-1 стр 87-88	1
	16			1
Тема 1.9.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов	17	Подготовка рыбы, рыбной гастрономии и морепродуктов для салатов. Приготовление соусов и заправок, элементов оформления. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, рыбной гастрономии. Требования к качеству	О-1 стр 92-93	1
	18			1
Тема 1.10.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления салатов-коктейлей из мяса, птицы и дичи	19	Подготовка мясных продуктов, гастрономии для приготовления салатов-коктейлей. Подготовка птицы и дичи для приготовления салатов-коктейлей. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из мяса, мясной гастрономии, птицы и дичи. Требования к качеству	О-1 стр 91	1
	20			1
Тема 1.11.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления салатов-коктейлей из сыра и яиц, десертных салатов-	21	Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	О-1 стр 89-91	1
	22			1
	<i>Практические занятия</i>			4

коктейлей	23	Приготовление салатов-коктейлей	МУ к ПЗ №1	1	
	24			1	
	25	Приготовление салатов-коктейлей	МУ к ПЗ №2	1	
	26			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				2
	Составление таблицы ассортимента холодных блюд и закусок сложного приготовления из рыбы и нерыбных продуктов моря.		МУ к СР №1	1	
	Составление таблицы ассортимента холодных блюд и закусок сложного приготовления из мяса и мясопродуктов		МУ к СР №2	1	
Раздел 2 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.(Организация производства)					
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание</i>			2	
	27	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О-1 стр 55-57	1	
	28			1	
	29			1	
	30			1	
Тема 2.2. Организация рабочих мест в холодном цехе для приготовления, горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<i>Содержание</i>			2	
	31	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	ИР	1	
	32			1	
Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	<i>Содержание</i>			2	
	33	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР	1	
	34				
	35			1	
	36				
	<i>Практические занятия</i>				
	37	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №3	1	
38	1				

	39	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №4	1
	40			1
	41	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №5	1
	42			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			2
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (по заданию преподавателя)		МУ к СР №3	2
	43 44	Консультация		2
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 3.1.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями	49	Приготовление и отпуск рыбной гастрономии и консервов порциями. Приготовление и отпуск мясной гастрономии порциями. Требования к качеству.	О-1 стр 101, 113-115	1
	50			1
Тема 3.2.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления и отпуск горячих закусок	51	Общая характеристика горячих закусок. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из овощей и грибов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству	О-1 стр 79-80	1
	52			1
Тема 3.3.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления и отпуск горячих закусок	53	Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из мяса и субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из птицы и дичи. Требования к качеству	О-1 стр 79-80	1
	54			1
<i>Лабораторные занятия</i>			18	

	55 56 57 58 59 60	Приготовление, оформление, презентация и отпуск закусочных бутербродов и закусок из фаршированных овощей и грибов: - канапе с рыбной и мясной гастрономией; - валованы с икрой; - корзиночки из песочного теста с паштетом; - бутербродные торты на хлебной основе; - горячие бутерброды с мясопродуктами; - закуска из помидоров фаршированных брынзой и зеленью; - яйца фаршированные сырной массой, икрой; - грибы с луком и зеленью.	МУ к ЛЗ №1	6
	61 62 63 64 65 66	Приготовление, оформление, презентация и отпуск салатов, салатов-коктейлей; гастрономии и консервы порциями: - тартар из сёмги; - салат-коктейль из морепродуктов; - салат-коктейль из фруктов; - мясная и рыбная гастрономия порциями; - ассорти сырное; - консервы порциями.	МУ к ЛЗ №2	6
	67 68 69 70 71 72	Приготовление, оформление, презентация и отпуск горячих закусок: - баклажаны запеченные с овощами (веером); - кабачки фаршированные «овощной сальсой»; - жульен из грибов; - шляпки грибов запечённые; - рыба – кокиль; - морепродукты – кокиль; - фрикадельки рыбные в томатном соусе; - почки с окороком, языком и грибами запеченные; - жульен из птицы.	МУ к ЛЗ №3	6
Тема 3.4.	<i>Содержание</i>			2
Характеристика основных видов сырья и продуктов используемых для сложных блюд и закусок из рыбы	73	Значение сложных холодных блюд в меню ресторанов. Классификация сложных блюд и закусок. Особенности подготовки некоторых видов сырья. Приемы, используемые при оформлении холодных блюд и закусок для банкетов.	О-1 стр 103-107	1
	74			1
Тема 3.5.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления	75	Приготовление и использование сложного овощного гарнира.	О-1 стр 107,	1

гарниров и желе для сложных холодных блюд	76	Приготовление маринованной капусты и маринованного лука. Приготовление бордюра из овощей. Приготовление овощей, глазированных в желе. Приготовление мясного и рыбного желе. Подготовка элементов к оформлению и правила оформления.	114, 121, 123	1
Тема 3.6. Технология приготовления и отпуск рыбной гастрономии	<i>Содержание</i>			2
	77	Подготовка рыбной гастрономии к приготовлению блюд. Приготовление и отпуск блюд из рыбной гастрономии: рыбы холодного копчения и вяленой; рыбы горячего копчения. Особенности подачи рыбной икры. Требования к качеству, условия хранения.	О-1 стр 101-103	1
	78			1
Тема 3.7. Технология приготовления холодных закусок из рыбы семейства сельдевых	<i>Содержание</i>			2
	79	Подготовка сырья и продуктов. Ассортимент, приготовление закусок из сельдевых: сельдь с гарниром, сельдь натуральная, сельдь рубленая, филе сельди фаршированное, сельдь рольмопс. Требования к качеству	О-1 стр 103-104	1
	80			1
Тема 3.8. Технология приготовления холодных блюд из рыбной кулинарии	<i>Содержание</i>			2
	81	Приготовление и отпуск блюд из осетрины отварной звеньями. Приготовление и отпуск рыбы под майонезом в банкетном исполнении. Приготовление и отпуск рыбы под маринадом. Требования к качеству	О-1 стр 108-110	1
	82			1
Тема 3.9. Технология приготовления и отпуск рыбы фаршированной в банкетном исполнении	<i>Содержание</i>			2
	83	Приготовление и отпуск судака фаршированного целиком. Приготовление и отпуск щуки фаршированной. Ассортимент и приготовление фаршей и начинок	О-1 стр 107-110	1
	84			1
Тема 3.10. Технология приготовления и отпуск рыбы заливной	<i>Содержание</i>			2
	85	Характеристика компонентов для заливной рыбы: подготовка основного продукта; приготовление желе прозрачного и банкетного; подготовка элементов оформления. Приготовление заливной рыбы в многопорционных блюдах и формах порционно подобранных гарниров и соусов. Требования к качеству	О-1 стр 107-110	1
	86			1
	<i>Практические занятия</i>			2
	87	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы	МУ к ПЗ №6	1
	88			1
Тема 3.11.	<i>Содержание</i>			2

Технология приготовления и отпуск холодных блюд из кальмаров	89	Значение блюд из кальмаров в питании. Ассортимент блюд из кальмаров. Технология приготовления и отпуск холодных блюд: из отварных кальмаров; из заливных кальмаров; из фаршированных кальмаров. Требования к качеству	О-1 стр 110-111	1
	90			1
Тема 3.12.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления и отпуск холодных блюд из морских ракообразных и морских раков	91	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из креветок. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из крабов, омаров, лангустов и речных раков. Требования к качеству	О-1 стр 112-113	1
	92			1
Тема 3.13.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления холодных блюд из двустворчатых моллюсков	93	Технология приготовления холодных блюд из мидий. Технология приготовления холодных блюд из устриц. Технология приготовления холодных блюд из гребешков и морской капусты. Требования к качеству	О-1 стр 112-113	1
	94			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			2
	Составить схему классификации холодных блюд и закусок из кальмаров		МУ к СР №4	2
Тема 3.14.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления соусов и заправок для холодных блюд из рыбы	97	Характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления соусов. Ассортимент, Приготовление и кулинарное назначение заправок. Ассортимент, приготовление и кулинарное назначение майонеза и его производных. Приготовление и кулинарное назначение соусов с использованием вина, сливок, фруктово-ягодного желе, экзотических плодов.	О-1 стр 136-139	1
	98			1
	<i>Лабораторные занятия</i>			12
	X X X X X X	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря: - ассорти рыбное; - сельдь с гарниром; - сельдь рубленая (форшмак); - филе сельди фаршированное (рулетики из сельди с маслом, зеленью и маслинами); - сельдь рольмопс (национальное блюдо); - рыба под майонезом в банкетном исполнении; - осетрина отварная (звеньями).	МУ к ЛЗ №4	6

	X X X X X X	Приготовление, оформление, презентация и отпуск рыбы и морепродуктов фаршированных и заливных: - судак фаршированный целиком; - рыба заливная в формах; - кальмары фаршированные рисом и овощами; - морепродукты заливные в формах.	МУ к ЛЗ №5	6
Тема 3.15. Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных и холодных блюд и закусок из мяса	<i>Содержание</i>			2
	99	Значение сложных холодных блюд из мяса и птицы в меню ресторанов.Классификация сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы.Особенности подготовки мясной гастрономии.Подбор гарниров, соусов, требования к оформлению, отпуск.	О-1 стр 142-153	1
	100			1
Тема 3.16. Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных холодных блюд из птицы, дичи, субпродуктов	<i>Содержание</i>			2
	101	Особенности подготовки:птицы;дичи;субпродуктов.Подбор гарниров и соусов. Требования к оформлению, отпуск.	О-1 стр 142-145	1
	102			1
Тема 3.17. Технология приготовления банкетных блюд из мясной кулинарии	<i>Содержание</i>			2
	103	Технология приготовления и отпуск:ростбиф;буженина;карбоната;рулетов мясных.Требования к качеству	О-1 стр 113-116; 161	1
	104			1
Тема 3.18. Технология приготовления и отпуск сложных холодных закусок из мясной гастрономии	<i>Содержание</i>			2
	105	Приготовление и отпуск:ветчины, окорока, корейки или грудины с гарниром и соусом;приготовление ассорти из мясной гастрономии; варианты оформления, требования к качеству и отпуск.	О-1 стр 116-117	1
	106			1
Тема 3.19. Технология приготовления банкетных заливных блюд	<i>Содержание</i>			2
	107	Общая характеристика и классификация заливных блюд.Приготовление бульонов для мясных заливных блюд.Приготовление мясных желе.	О-1 стр 116	1
	108			1
Тема 3.20. Технология приготовления	<i>Содержание</i>			2
	109	Подготовка телятины, желе и элементов оформления.Технология	О-1 стр 116-	1

телятины заливной. Язык заливной	110	приготовления телятины заливной:в многопорционной посуде;в порционных формах;Требования к качеству.	117	1
Тема 3.21. Технология приготовления и отпуск поросенка заливного	<i>Содержание</i>			2
	111	Подготовка тушки поросенка к тепловой обработке.Отваривание тушки поросенка.Подготовка желе и элементов оформления.Технология приготовления поросенка заливного целиком.Требования к качеству.	О-1 стр 117-119	1
	112			1
Тема 3.22. Технология приготовления и отпуск курицы галантин	<i>Содержание</i>			2
	113	Подготовка птицы к фаршированию.Приготовление кнельной массы с наполнителями.Фарширование птицы и подготовка к тепловой обработке.Приготовление бульона для отваривания и отваривание птицы.Правила отпуска птицы.	О-1 стр 121-123	1
	114			1
	X X	Текущая аттестация		
Тема 3.23. Технология приготовления и отпуск птицы жареной и птицы под майонезом	<i>Содержание</i>			2
	115	Приготовление жареной птицы и пернатой дичи целиком.Порционирование жареной птицы и дичи. Птицы под майонезом.Подбор гарниров и соусов.Оформление, отпуск.	О-1 стр 121-123	1
	116			1
Тема 3.24. Технология приготовления и отпуск рулетов из мякоти птицы в ассортименте. Рулет из свиной головы	<i>Содержание</i>			2
	117	Отваривание и охлаждение рулетов. Подготовка гарниров и соусов.Оформление и отпуск рулетов.Требования к качеству.	О-1 стр 122	1
	118			1
Тема 3.25. Технология приготовления и отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное	<i>Содержание</i>			2
	119	Обжаривание тушек дичи целиком. Приготовление массы фромаж. Приготовление сыра фромаж. Подготовка филе птицы. Приготовление паштета для фарширования и мясного желе с вином. Приготовление и отпуск шафруа.	О-1 стр 118	1
	120			1
Тема 3.26. Технология приготовления и отпуск паштета из дичи	<i>Содержание</i>			2
	121	Подготовка филе дичи (маринование).Приготовление массы паштетной. Приготовление пресного сдобного теста. Формовка паштета. Выпекание в жарочном шкафу. Охлаждение и отпуск.	О-1 стр 145-152	1
	122			1
Тема 3.27. Технология приготовления и	<i>Содержание</i>			2
	123	Подготовка гусиной печени (шпигование трюфелями, маринование).	О-1 стр 145-	1

отпуск паштета из фуагра; паштета из печени в тесте	124	Приготовление паштетной массы. Формование паштета. Тепловая обработка массы. Охлаждение и отпуск. Приготовление паштета из печени. Приготовление слоеного теста. Приготовление желе. Охлаждение и отпуск.	152	1
				2
	<i>Лабораторные занятия</i>			12
	137 138 139 140 141 142	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов; заливных блюд: - ростбиф; - буженина; - рулет мясной с ветчиной, с перцем; - ассорти мясное; - язык заливной; - заливное из мясопродуктов в формах с гарниром.	МУ к ЛЗ №6	6
	143 144 145 146 147 148	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи фаршированных, запечённых: - курица галантин; - дичь жареная (многопорционная подача в банкетном исполнении); - рулет из свиной головы; - паштет из птицы в слоёном тесте; - сыр «фромаж».	МУ к ЛЗ №7	6
Тема 3.28. Значение соусов, используемых в сложной холодной продукции	<i>Содержание</i>			2
	149	Общая характеристика групп соусов для сложной холодной продукции. Классификация соусов. Характеристика сырья и продуктов. Правила подачи.	О-1 стр 136-138	1
	150			1
Тема 3.29. Технология приготовления и кулинарное назначение майонеза и его производных	<i>Содержание</i>			2
	151	Приготовление майонеза основного. Приготовление производных от майонеза основного. Требования к качеству и хранению. Кулинарное использование майонезов.	О-1 стр 136-138	1
	152			1
Тема 3.30. Технология приготовления заправок и кулинарное назначение	<i>Содержание</i>			2
	153	Общая характеристика заправок. Приготовление заправки основной. Приготовление заправок горчичных: для салатов; для сельди. Приготовление соуса винегрет; сметаной заправки. Требования к качеству и условия хранения. Характеристика и использование соусов	О-1 стр 138-139	1
	154			1

		промышленного производства		
Тема 3.31.	<i>Содержание</i>			2
Технология приготовления масляных смесей и кулинарное назначение	155	Общая характеристика масляных смесей. Приготовление и отпуск: масло зеленое; масло селечное; масло горчичное; масло сырное; масло раковое; Использование соусов промышленного производства.	О-1 стр 139-141	1
Тема 3.32.	<i>Содержание</i>			2
Новые направления в технологии приготовления соусов	156	Характеристика сырья и продуктов, используемых в современной технологии соусов. Выбор вина и других алкогольных напитков. Приемы, используемые в приготовлении соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов, с учетом современных требований. Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами.	О-1 стр 139-141	1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
		Составление таблицы ассортимента холодных блюд и закусок сложного приготовления из домашней птицы и дичи	МУ к СР №5	1
		Заполнение сравнительных таблиц и отличительных особенностей	МУ к СР №6	1
Консультация				2
Экзамен				6
<i>Учебная практика</i>				36
<i>Виды работ</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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 				
<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>				108

Виды работ

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Демонстрационный экзамен		12
Всего		322

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный цех по производству полуфабрикатов»;
- лаборатория «Учебный кулинарный цех»
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «**Учебный кулинарный цех**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина

Тестомесильная машина

Тестораскаточная машина

Машина посудомоечная

Аппарат упаковочный вакуумный

Миксер планетарный

Диспенсер для тарелок

Гастрономическая машина

Процессор кухонный

Нитрат тестер

Овоскоп (определитель качества яиц)

Овощерезка

Мясорубка

Охлаждаемый кондитерский шкаф

Кофемашина полуавтомат

Кофемолка
Куттер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория «**Учебный цех по производству полуфабрикатов**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка

Мясорубка
Охлаждаемый кондитерский шкаф
Кофемашинa полуавтомат
Кофемолка
Куттер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели
Температор для шоколада
Миксер планетарный

Тестораскаточная машина
Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная
Плита индукционная
Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки
Витрина холодильная
Аппарат упаковочный вакуумный
Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224с. Электронный формат.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □ текст непосредственный □.
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2022.

– 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). □ текст непосредственный □.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. □ текст непосредственный □.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИППО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИППО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

Интернет-ресурсы

1. Консорциум кодекс: <https://docs.cntd.ru/> : Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов (дата обращения 31.08.2023). – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять</p>	<p>приготовление, творческое оформление и</p>	<p>экзамен, экспертное</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>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;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>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;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</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</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное</p>

<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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 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>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>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;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом 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>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на</p>

профессиональной деятельности.		лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	

подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	