

Согласовано  
Директор МУП  
«Комбинат школьного питания»  
Городского округа город Октябрьский  
Республика Башкортостан  
\_\_\_\_\_ Т.Ю.Абрамова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
\_\_\_\_\_ Г.В.Еленкин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Г.Ф. Ямаева

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г

Основная образовательная программа - Программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565,

приказа №747 от 17 декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта «Повар», 33.011 утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015г., регистрационный №40270

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика

Башкортостан

Разработчик: Давыдова Т.А., преподаватель \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>5</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>  | <b>10</b> |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>12</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ<br/>ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ<br/>(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>16</b> |

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в составе укрупнённой группы профессий: 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: *Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента* и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции:

| Формируемые компетенции  | Название раздела  |  |   |
|--|---|--|---|
|  | Действия (дескрипторы)  | Умения   | Знания  |
| <b>МДК 03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |   |  |   |
| ПК 3.1   | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 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; | охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   |
| ПК 3.2   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | обеспечивать наличие, контролировать хранение использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ПК 3.3   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента   | оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения  |

|        |  |  |  |
|--------|--|--|--|
| ПК 3.4 | <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> | <p>холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> |
| ПК 3.5 | <p>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</p>  | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>   | <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>   |
| ПК 3.6 | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>   | <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>  | <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>  |
| ПК 3.7 | <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>   | <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила</p>  |

|              |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
| <p>ОК 01</p> | <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>                    | <p>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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> | <p>подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем</p> <p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>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.</p> |
| <p>ОК 02</p> | <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>   | <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>  |
| <p>ОК 03</p> | <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную</p>   | <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная</p>  |

|       |   |   |  |
|-------|---|---|--|
|       |   | <p>профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>  | <p>научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>  |
| ОК 04 | <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>   | <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>                | <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>   |
| ОК 05 | <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>   | <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> | <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>  |
| ОК 06 | <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>описывать значимость своей профессии</p>   | <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>   |
| ОК 07 | <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>  | <p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>               | <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| ОК 08  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.      | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение  | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности   |
| <b><i>МДК 03.02 Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i></b> |   |  |   |
| ПК 3.2   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          | 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;  | Охрана труда, пожарная безопасность и производственная санитария в организации питания;   |
| ПК 3.3   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 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;   | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных   |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
| ПК 3.4 | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                       | <p>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;</p>   | <p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> |
| ПК 3.5 | <p>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</p> | <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> | <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>   |
| ПК 3.6 | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>   | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>   | <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>  |

|                            |  |  |   |
|----------------------------|--|--|---|
| <p>ПК 3.7</p> <p>ОК 01</p> | <p>домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> | <p>продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>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.</p> |
|----------------------------|--|--|---|

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| ОК 02 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации       |
| ОК 03 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования   | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  |
| ОК 05 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе  | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений   |
| ОК 06 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  | описывать значимость своей профессии  | сущность гражданско-патриотической позиции,  |

|       |  |  |   |
|-------|--|--|---|
|       | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |  | общечеловеческих ценностей;<br>значимость профессиональной деятельности по профессии  |
| ОК 07 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии   | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения   |
| ОК 08 | Использовать средства Физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение  | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности   |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и  | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные   |

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> | <p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядка выстраивания презентаций; кредитных банковских продуктов</p> |
|-------|--|---|---|

### 1.3. Количество часов отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 284

Из них на освоение МДК – 134 часа

на практики учебную - 36 часов и производственную - 108 часов

самостоятельная работа – 6 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса |  |  |  |  | Практика       |                         |
|---|---|---|--|--|--|--|--|----------------|-------------------------|
|   |   |   | Обязательные аудиторные учебные занятия                        |  |  | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |  | Учебная, часов | Производственная, часов |
|   |   |   | Всего, часов   | В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | В т.ч. курсовая (проект) работа, часов | Всего, часов                                   | В т.ч. курсовая (проект) работа, часов |                |                         |
| 1                                       | 2   | 3   | 4  | 5  | 6                                      | 7  | 8                                      | 9              | 10                      |
| ПК 3.1.-3.7.<br>ОК01-07, 09             | <b>МДК 03.01</b><br><b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>48</b>                                       | <b>46</b><br><i>Var 16</i>                                     | 23   |  | 2  |  |                |                         |
| ПК 3.2.-3.7<br>ОК 01-07, 09,10          | <b>МДК 03.02</b><br><b>Раздел 2.</b> Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента            | <b>92</b>                                       | <b>88</b><br><i>Var 56</i>                                     | 44   |  | 4  |  |                |                         |
| ПК 3.1-3.7                              | Учебная и производственная практика   | <b>144</b>                                      |  |  |  |  |  | <b>36</b>      | <b>108</b>              |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>284</b>                                      | <b>134</b><br><i>Var 72</i>                                    | <b>67</b>  |  | <b>6</b>                                       |  | <b>36</b>      | <b>108</b>              |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень усвоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  |  |             |                  |
| <b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   |  | 46          |                  |
| <p><b>Тема 1.1.</b><br/>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>2.<i>Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i></p> <p>3.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>4.<i>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: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</i></p> <p>5.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>6.<i>Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&amp;Chill (готовить и охлаждать)</i></p> | 10          |                  |
|  |  |             |                  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| <p><b>Тема 1.2.</b><br/>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.</p> <p>2. Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>4. Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).</p> <p>5. Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»</p> <p><b>Практическое занятие 1:</b> «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».</p> <p><b>Практическое занятие 2:</b> «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».</p> <p><b>Практическое занятие 3:</b> «Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».</p> | <p>13</p> |  |
|  |  | <p>8</p>  |  |
|  |  | <p>7</p>  |  |
|  |  | <p>8</p>  |  |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| <b>МДК 03.02. Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>                 |   |           |  |
| <b>Раздел модуля 2. Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>           |   | <b>92</b> |  |
| <b>Тема 2.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента | <b>Содержание</b>   | 4         |  |
|  | <p>1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</p> <p>2.<i>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i></p> <p>3.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>4.<i>Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i></p> <p>5.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>6.Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок 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>Лабораторная работа 1:</b> Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Приготовление заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> |           |  |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.                          | <b>Содержание</b>   | 4         |  |
|  | <p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. <i>Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.</i></p> <p>2.Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>   | 4         |  |

|  |  |                                     |  |
|--|--|-------------------------------------|--|
| <p><b>Тема 2.3.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента</p> | <p>Салаты с использованием мясopодуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p> <p>3.Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.</p> <p>4.Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5.Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6.Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира. Особенности приготовления, использование различных ингредиентов.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>2.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.</p> <p>3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, топасов.</p> <p>4.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Лабораторная работа 4</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых</p> | <p>8</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>8</p> |  |
|--|--|-------------------------------------|--|

|   |   |                            |  |
|---|---|----------------------------|--|
|   | <p>бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>  |                            |  |
| <p><b>Тема 2.4.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.</p> <p>2.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</p> <p>3.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. для отпуска на вынос.</p> <p><b>Практическое занятие 1</b> «Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра, расчет технологических карт».</p> <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> | <p>8</p> <p>4</p> <p>4</p> |  |

|   |   |                            |  |
|---|---|----------------------------|--|
| <p><b>Тема 2.5.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>               | <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>2.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</p> <p>3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы, валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</p> <p>4.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</p> <p>5.Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p><b>Самостоятельная работа 1:</b> Выполнить сообщение на тему «Террины»</p> <p><b>Лабораторная работа 6:</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> | <p>8</p> <p>2</p> <p>6</p> |  |
| <p><b>Тема 2.6.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента.</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>2.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</p> <p>3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (галантин, курица фаршированная, мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом ) особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов.</p> <p>4.Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.</p> <p>Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней)</p>   | <p>8</p>                   |  |

|  |   |                            |  |
|--|---|----------------------------|--|
|  | <p><i>птицы.</i></p> <p>5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.</p> <p><i>Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фушетов, для отпуска по типу «шведского стола.</i></p> <p>6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для отпуска на вынос.</p> <p><b>Самостоятельная работа 2:</b> Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме «Рулеты из мяса и птицы» или «Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».</p> <p><b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p><b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> | <p>2</p> <p>8</p> <p>6</p> |  |
|  |   |                            |  |

### **Учебная практика по ПМ.03**

#### **Виды работ:**

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.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. 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.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Производственная практика по ПМ. 03**

**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).
4. 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.
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | <p>(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.</p> <p>7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>11.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</p> <p style="text-align: right;"><b>Всего:</b></p> | <b>284</b> |  |
|--|---|------------|--|

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы профессионального модуля требует наличие учебных кабинетов:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Кабинет товароведения продовольственных товаров

Кабинет безопасности жизнедеятельности

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места

Кабинет гуманитарных и социально экономических дисциплин

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Лаборатории :

Лаборатория обслуживания

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатория химии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;

- наглядные пособия: плакаты, муляжи;

- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

## 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.- М, 2019
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- М, 2018

### Электронные издания:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
5. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Для освоения данного модуля необходимо изучение дисциплин общепрофессионального цикла:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- экономические и правовые основы производственной деятельности;
- безопасность жизнедеятельности.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалифицированным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учётом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих профессиональную программу, должна быть не менее 25%.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (по разделам)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|--|--|
| <p><b>ПК 3.1.</b><br/>           Организовывать<br/>           Подготовку рабочих<br/>           оборудования, сырья,<br/>           материалов для<br/>           приготовления<br/>           холодных блюд,<br/>           кулинарных изделий,<br/>           закусок в соответствии с<br/>           инструкциями и<br/>           регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> | <p>75% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p> |
|   | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                | <p>подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:<br/>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br/>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;<br/>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);<br/>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;<br/>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> | <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса выполнения</p> <p>Оценка результатов</p> |
| <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  | <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br/>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br/>• корректное использование цветных разделочных досок;<br/>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>  | <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса выполнения</p> <p>Оценка результатов</p> |
| <p><b>ПК 3.4</b><br/>Осуществлять оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br/>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br/>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных</p>   | <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса выполнения</p> <p>Оценка результатов</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, обслуживания</p> | <p>изделий и закусочек требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия</li> </ul> | <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса выполнения</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса выполнения</p> <p>Оценка результатов<br/>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса выполнения</p> <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i><br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной</p> |
|--|---|--|

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 3.7.</b><br/> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>заданию, рецептуре<br/> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> <p>–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>•соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>•соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>•актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие последующей термической обработки;</li> <li>•оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>•точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>–точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>–оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p> | <p><i>практикам;</i><br/> - <i>заданий по самостоятельной работе</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i><br/> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i><br/> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i><br/> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p> |
|---|--|---|

| Результаты (освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|--|--|
| <p><b>ОК. 01</b><br/>Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>  | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>            |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                   | <p><i>учебной и<br/>производственной<br/>практикам</i></p> |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ОК 10.</b><br/>         Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |
|--|---|--|

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки по профессии 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Наименование квалификации:

1. Повар
2. Кондитер

Требуемый уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование.

Опыт работы: на предприятиях общественного питания по профессии повар, кондитер, стаж не менее шести месяцев.

