

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ**

**ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2020

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 03 студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>– 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;</li><li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li></ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li><li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li></ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li><li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>– актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li><li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li><li>– правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li><li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li></ul>

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>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;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p><b>уметь</b></p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p><i>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов;</i></p> <p><i>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p><i>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p><i>использовать региональное сырье, продукты для холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, ис-</p>

пользованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

*разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с региональными особенностями и требований социальных партнёров, холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;*

организовывать приготовление, готовить соусы, заправки, салаты, канапе, холодные закуски, холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

*организовывать приготовление, готовить холодные закуски из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;*

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

*обеспечивать безопасность готовых холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;*

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

*определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;*

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

*организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;*

сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

*контролировать температуру подачи холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;*

организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, с учетом требований к безопасности готовой продукции;

*организовывать хранение холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания, с учетом требований к безопасности готовой продукции;*

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

*рассчитывать стоимость холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;*

вести учет реализованных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

*вести учет реализованных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов с прилавка/раздачи; а так же блюд школьного и диетического питания с раздачи;*

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь

	<p>в выборе блюд;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p><i>изменять рецептуры блюд школьного и диетического питания с учетом сезонности;</i></p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</p> <p><i>готовить и презентовать холодные блюда, кулинарные изделия, закусок с элементами шоу;</i></p> <p><i>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</i></p> <p><i>составлять портфолио на предлагаемые холодные блюда, кулинарные изделия, закусок</i></p>
<p><b>знать</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, ТБ при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p><i>Особенности питания детей школьного возраста, возрастные категории, нормы потребления, особенности питания школьников, особенности составления меню для школьного питания: режимы питания, рекомендуемы блюда, составление меню</i></p> <p><i>Особенности приготовления блюд для школьного питания.</i></p> <p><i>Понятие и виды диетического питания. Виды щажения.</i></p> <p><i>Особенности приготовления п блюд для разных диет.</i></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов, заправок, салатов, ка-</p>

	<p>напе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p><i>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p><i>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента;</p> <p><i>способы и формы инструктирования персонала в области для создания гармоничных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, для подачи;</p> <p><i>техника порционирования, варианты оформления холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания, для подачи;</i></p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента;</p> <p><i>методы сервировки и способы подачи холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента;</p> <p><i>температура подачи холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сложного ассортимента;</p> <p><i>требования к безопасности хранения холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</i></p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p><i>принципы и приемы презентации салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика потребителям</i></p>
--	--

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

Всего часов	318
Из них на освоение МДК	156
на практики:	



учебную	36
производственную	108
Консультации	6
Экзамен по МДК 03.02	6
Экзамен по модулю	6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.				Практики		Консультации	
			все-го, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная		
ПА	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8		9	
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	-	-	-		2	
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>120</b>	<b>118</b>	<b>60</b>		-	-		2	
	Экзамен по МДК 03.02	<b>6</b>								
	Экзамен по модулю ПМ	<b>12</b>						6		
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	<b>144</b>				36	108			
	<b>Всего:</b>	<b>318</b>	<b>152</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34
<p><b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления.</b> Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Международные термины, понятия в области приготовления холодной кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).</p> <p><b>В том числе Практическое занятие</b></p> <p><b>2 Практическое занятие 1.</b> Составление ассортимента холодной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>	4
<p><b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>3 Основные принципы приготовления холодной кулинарной продукции:</b> безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество холодной кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p><b>4 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.</b> Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления холодной кулинарной продукции с учетом 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, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p><b>5 Организация хранения готовой холодной кулинарной продукции:</b> интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой холодной кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.</p> <p><b>6 Правила сервировки стола для различных видов холодной кулинарной продукции, приемов пищи.</b> Выбор посуды для отпуска готовой холодной кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности гото-</p>	10

	вой горячей кулинарной продукции	
	<b>В том числе Практическое занятие.</b>	<b>2</b>
	<b>7 Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции</b> (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	<b>8 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</b>	8
	<b>9 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
	<b>10 Правила разработки, оформления актов проработки на новые холодные блюда</b> (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
	<b>11. Правила разработки, оформления ТК и ТТК, на холодные блюда и закуски</b> (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
	<b>В том числе Практические занятия</b>	<b>8</b>
	<b>12 Практическое занятие 3</b> Составление адаптированных ТК на холодные соусы и заправки	2
	<b>13 Практическое занятие 4</b> Составление адаптированных ТК на канапе и салаты	2
	<b>14 Практическое занятие 5</b> Составление адаптированных ТК на холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2
	<b>15 Практическое занятие 6</b> Составление адаптированных ТК на холодные блюда из мяса и птицы	2
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<b>16 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок</b> (организация рабочих мест). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4
	<b>17 Дифференцированный зачет</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>2</b>
	18 Составление ТТК на новое холодное блюдо	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>120</b>
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>118</b>
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, хранение	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	<b>1 Холодные соусы на масле и уксусе:</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и	

холодных соусов, заправок сложного ассортимента	заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. 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, творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6
	<b>2 Масляные смеси:</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей ( <i>масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла</i> ). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	<b>3 Современные холодные соусы:</b> 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. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента ( <i>пенки, эспумы, гели</i> ) 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. Творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>том числе Лабораторные работы</b>	<b>4</b>
	<b>4 Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, технологическое использование соуса майонез и его производных	2
	<b>5 Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, технологическое использование масляных смесей, использование современных холодных соусов.	2
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
Приготовление, подготовка к реализации канапе	<b>6 Классификация, ассортимент канапе:</b> требования к качеству, пищевая ценность канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент и приготовление хлебных основ для канапе. Ассортимент и правила подбора соусов для приготовления канапе.	6
	<b>7 Приготовление ово-лакто канапе:</b> Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента ( <i>овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде</i> ). Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	

	<b>8 Канапе с рыбными и мясными продуктами:</b> и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента ( <i>рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения,; несладкого мильфея; роллов; и др</i> ). Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	<b>9 Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск ово-лакто канапе сложного ассортимента,</b> их презентация. Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2
	<b>10 Лабораторная работа 4. Оценка качества и безопасности ово-лакто канапе сложного ассортимента</b> (своевременная уборка рабочих мест)	2
	<b>11 Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск канапе с мясными, рыбными продуктами,</b> их презентация. Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2
	<b>12 Лабораторная работа 6. Оценка качества и безопасности канапе с мясными, рыбными продуктами</b> (своевременная уборка рабочих мест)	2
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b> <b>13 Салаты сложного приготовления:</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<b>14</b>
	<b>14 Винегреты сложного приготовления:</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к винегретам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для винегретов. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи винегретов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка винегретов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода	6

	<i>продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</i>	
	<i>15 Разработка ассортимента салатов и винегретов сложного ассортимента, в соответствии с региональными особенностями и требованиями социальных партнёров; в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))</i>	
	<b>В том числе Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	<b>16 Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск салатов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для салатов сложного ассортимента,</b>	2
	<b>17 Лабораторная работа 8. Оценка качества и безопасности салатов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2
	<b>18 Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск винегретов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов и пр.) Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для салатов сложного ассортимента,</b>	2
	<b>19 Лабораторная работа 10. Оценка качества и безопасности винегретов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	<b>20 Холодные блюда и закуски из овощей:</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
	<b>21 Правила оформления и отпуска холодных блюд из овощей</b> сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	<b>В том числе Лабораторные работы</b>	<b>4</b>
	<b>22 Лабораторная работа 11 Приготовление холодных блюд из овощей сложного ассортимента:</b> оформление, отпуск и презентация	2
	<b>23 Лабораторная работа 12 Оценка качества и безопасности холодных блюд из овощей сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2
<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	<b>24 Классификация, ассортимент холодных блюд из рыбы:</b> требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.	8

ассортимента	<p><b>25 Холодные блюда и закуски из рыбы:</b> Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, <i>карпаччо (из рыбы); террина (из семги)</i> и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из 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>26 Холодные блюда и закуски из рыбной гастрономии:</b> <i>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбной гастрономии. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбной гастрономии. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбной гастрономии. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбной гастрономии. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбной гастрономии, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбной гастрономии: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбной гастрономии для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</i></p>	
	<p><b>27 Холодные блюда и закуски из морепродуктов:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из нерыбного водного сырья. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварные морепродукты, фаршированные морепродукты, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д. Рецептуры, варианты холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эсте-</p>	



	тичная упаковка, подготовка холодных блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	<b>В том числе Лабораторные работы</b>	<b>12</b>
	<b>28 Лабораторная работа 13 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для холодных блюд из рыбы</b> (организация рабочих мест)	2
	<b>29 Лабораторная работа 14 Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента:</b> оформление, отпуск и презентация	2
	<b>30 Лабораторная работа 15 Оценка качества и безопасности холодных блюд из рыбы сложного ассортимента</b> (своевременная уборка рабочих мест)	2
	<b>31 Лабораторная работа 16 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для холодных блюд из морепродуктов сложного ассортимента</b> (организация рабочих мест)	2
	<b>32 Лабораторная работа 17 Приготовление холодных блюд из морепродуктов сложного ассортимента:</b> оформление, отпуск и презентация	2
	<b>33 Лабораторная работа 18 Оценка качества и безопасности холодных блюд из морепродуктов сложного ассортимента</b> (своевременная уборка рабочих мест)	2
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>34 Классификация, ассортимент холодных блюд из мяса:</b> требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента	10
	<b>35 Холодные блюда и закуски из мяса:</b> Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента ( <i>баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса, карпаччо из мяса, и т.д.</i> ) с использованием техник молекулярной кухни, витаминизация, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	<b>36 Холодные блюда и закуски из субпродуктов:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из субпродуктов сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из субпродуктов сложного	

	<p>ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента (язык, пащитет заливной, пащитет из печени (фуа-гра), террина из гусиной печени, тартара пащитета (из говьяжьей или гусиной печени), пащитета в тесте, пащитетов и муссов, и т.д.) с использованием техник молекулярной кухни, витаминика, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из субпродуктов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собиране продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из субпродуктов 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>37 Классификация, ассортимент холодных блюд их птицы:</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	
	<p><b>38 Холодные блюда и закуски из птицы:</b> Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы, заливное и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собиране продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из домашней птицы, дичи 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>В том числе Лабораторные работы</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p><b>39 Лабораторная работа 19 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для холодных блюд из мяса</b> (организация рабочих мест)</p>	<p>2</p>
	<p><b>40 Лабораторная работа 20 Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация</b></p>	<p>2</p>
	<p><b>41 Лабораторная работа 21 Оценка качества и безопасности холодных блюд из мяса сложного ассортимента</b> (своевременная уборка рабочих мест)</p>	<p>2</p>
	<p><b>42 Лабораторная работа 22 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для холодных блюд из птицы</b> (организация рабочих мест)</p>	<p>2</p>
	<p><b>43 Лабораторная работа 23 Приготовление холодных блюд из птицы сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация</b></p>	<p>2</p>

	<b>44 Лабораторная работа 24 Оценка качества и безопасности холодных блюд из птицы сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
Приготовление, подготовка к реализации блюд школьного и диетического питания	<b>45 Особенности питания детей школьного возраста, возрастные категории, нормы потребления, особенности питания школьников.</b>	18
	<b>46 Особенности составления меню для школьного питания: режимы питания, рекомендуемы блюда, составление меню.</b>	
	<b>47 Особенности приготовления блюд для школьного питания. Требования к способам тепловой обработки, видам сырья, нормам порции. Актуальные направления формирования ассортимента блюд школьного питания. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к блюдам школьного питания. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к блюдам школьного питания. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд школьного питания. Современные и классические методы приготовления блюд школьного питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи, с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Порционирование, эстетическое оформление. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</b>	
	<b>48 Понятие и виды диетического питания. Виды щажения. Понятие и виды диетического питания: краткая характеристика. Виды щажения при диетическом питании: характеристика термического, химического, механического видов щажения. Системы стандартных диет. Основные принципы построения диет: назначения разных видов диет, рекомендуемые режимы питания, продукты, блюда, виды щажения.,</b>	
	<b>49 Особенности приготовления первых блюд для разных диет. Приготовление, ассортимент, отпуск, методы сервировки, способы и температура подачи; гарниры к первым блюдам; органолептические способы определения степени готовности и качества; требования и основные критерии оценки качества; требования к безопасности, риски, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения супов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов. Современные и классические методы приготовления первых блюд для диетического питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Порционирование, эстетическое оформление. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</b>	
<b>50 Особенности приготовления холодных блюд и закусок блюд для разных диет. Приготовление, ассортимент, отпуск, методы сервировки, способы и температура подачи; гарниры, соусы для холодных блюд; органолептические способы определения степени готовности и качества; требования и основные критерии оценки качества; требования к безопасности, риски, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения данной группы холодных блюд и закусок. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов. Современные и классические методы приготовления холодных блюд и закусок для диетического питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Порционирование, эстетическое оформление. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</b>		
<b>51 Особенности приготовления вторых овощных блюд для разных диет. Приготовление, ассортимент, отпуск, методы сервировки, способы и температура подачи; гарниры, соусы ко вторым блюдам; органолептические способы определения степени готовности и качества; требования и основные критерии оценки качества; требования к безопасности, риски, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов. Современные и классические методы приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой</b>		

	<i>ценности продуктов при приготовлении. Порционирование, эстетическое оформление. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</i>	
	<b>52 Особенности приготовления вторых рыбных и мясных блюд для разных диет.</b> Приготовление, ассортимент, отпуск, методы сервировки, способы и температура подачи; гарниры, соусы; органолептические способы определения степени готовности и качества; требования и основные критерии оценки качества; требования к безопасности, риски, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов. Современные и классические методы приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Порционирование, эстетическое оформление. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>53 Особенности приготовления десертов для разных диет.</b> Приготовление, ассортимент, отпуск, методы сервировки, способы и температура подачи; гарниры, соусы к сладким блюдам; органолептические способы определения степени готовности и качества; требования и основные критерии оценки качества; требования к безопасности, риски, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сладких блюд. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов. Современные и классические методы приготовления десертов для диетического питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Порционирование, эстетическое оформление. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе Лабораторные работы</b>	<b>12</b>
	<b>54 Лабораторная работа 25 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд диетического питания (организация рабочих мест)</b>	2
	<b>55 Лабораторная работа 26 Приготовление диетического питания: оформление, отпуск и презентация</b>	2
	<b>56 Лабораторная работа 27 Оценка качества и безопасности блюд диетического питания (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2
	<b>57 Лабораторная работа 28 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для фирменного холодного блюда (организация рабочих мест)</b>	2
	<b>58 Лабораторная работа 29 Приготовление фирменного холодного блюда: оформление, отпуск и презентация</b>	2
	<b>59 Лабораторная работа 30 Оценка качества и безопасности холодного фирменного блюда (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>	<b>2</b>
	<b>60. Составление презентации по темам раздела</b>	2
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>		
<b>Виды работ:</b>		
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;		<b>36</b>
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 ас-		

<p>ассортимента</p> <p><i>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i></p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>	<b>108</b>
<b>Всего</b>	<b>300</b>
<b>Консультации</b>	<b>6</b>
<b>Экзамен по МДК.03.02</b>	<b>6</b>
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Итого</b>	<b>318</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

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

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

**Лаборатория - учебный кулинарный цех**, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: рабочее место мастера; рабочие места на три бригады; оборудование: холодильные шкафы; шкаф духовой, плита электрическая, пароконвектомат, весы электронные порционные, блендер, миксеры планетарный; миксеры планетарный настольный; машина для нарезки овощей, мясорубка профессиональная электрическая, слайсер, печь СВЧ, овощерезка, немеханическое оборудование: производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; производственный инвентарь: венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов, наборы для карвинга и другой производственный инвентарь и приспособления.

Учебная практика проводится, в учебном кулинарном цехе, и на предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся на предприятиях социальных партнеров:

ООО «АНПРИС» давний социальный партнер колледжа. Основной вид деятельности: деятельность столовых при предприятиях и учреждениях. Предприятие активно принимает участие в краевой целевой программе «Качество», имеет свидетельство участника программы «Качество» и свидетельство на товарный знак (знак обслуживания) №278916. ООО «АНПРИС» занимается социальным направлением в общественном питании это организация питания в школах г. Краснодара и организация питания в рабочих столовых. В настоящее время во всех школах произведена модернизация столовых, установлено везде новое современное оборудование, что позволило поднять школьное питание на новый уровень.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основе результатов, подтверждаемых дневниками по практике студентов, и отзывами руководителей практики.

Изучение ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
12. 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).
13. 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
14. 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:
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
19. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО – М. : Издательский центр «КНО-РУС», 2020. – 206 с.
20. 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», 2016. – 320 с
21. 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», 2016. – 240 с
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
24. 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», 2015. – 432 с

Электронные издания:

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



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> 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 оборудования, 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><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, за-</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нор-</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по</li> </ul>

<p>правок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> 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><b>ПК 3.5.</b></p>	<p>мам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul> </li> </ul>	<p>МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	--

<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><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных</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> </ul>	

<p>изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу 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; <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач 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> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для вы-</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 деятель-</li> </ul>	<p>- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для са-</p>

полнения задач профессиональной деятельности	ности;	мостоятельной работы
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<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>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<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>	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p><b>ОК 07</b> 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> 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> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</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>	