

**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

2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3 Перечень личных результатов

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – <i>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</i> – <i>рассчитывать технологические и технико-технологические карты на холодные блюда и закуски, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья,</i> – <i>подбирать и приготавливать гарниры к холодным блюдам,</i> – <i>подбирать и приготавливать соусы и заправки к холодным блюдам,</i> – <i>отрабатывать новые холодные блюда и закуски, для расширения ассортимента,</i> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, <i>в том числе авторских, брендовых, региональных;</i> – <i>технологию приготовления холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы,</i> – <i>ассортимент и правила подбора гарниров к холодным блюдам,</i> – <i>ассортимент и правила подбора соусов и заправок к холодным блюдам и закускам,</i> – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
--------------	---

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	324
Из них на освоение МДК	156
на практики:	
учебную	36
производственную	108
Консультации	12
Экзамен по МДК 03.01	3
Экзамен по МДК 03.02	3
Экзамен по модулю ПМ 03	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						промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	34	12	-	-	-			2
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	118	80		-	-			2
	Экзамен по МДК 03.01 и 03.02	6							6	
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	144				36	108			
	Консультации	6						6		
	Экзамен по модулю ПМ 03	12						6	6	

	Всего:	324	152	92	36	108	12	12	4
--	---------------	------------	------------	-----------	-----------	------------	-----------	-----------	----------

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
Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание 1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления. 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).	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	Содержание 2 Основные принципы приготовления холодной кулинарной продукции: 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 3 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции. 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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	8

ассортимента	4 Организация хранения готовой холодной кулинарной продукции: 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.	
	5 Правила сервировки стола для различных видов холодной кулинарной продукции, приемов пищи. 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 готовой горячей кулинарной продукции	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	16
	6 Правила разработки, оформления актов проработки на новые холодные блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). <i>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</i>	
	7.. Правила разработки, оформления ТК и ТТК, на холодные блюда и закуски (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. 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).	
	В том числе Практические занятия	12
	8 Практическое занятие 1 Составление адаптированных ТК на холодные соусы и заправки	2
	9 Практическое занятие 2 Составление адаптированных ТК на салаты	2
	10. Практическое занятие 3 Составление адаптированных ТК на канапе	2
	11 Практическое занятие 4 Составление адаптированных ТК на холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2
	12 Практическое занятие 5 Составление адаптированных ТК на холодные блюда из мяса	2
	13 Практическое занятие 6 Составление адаптированных ТК на холодные блюда из птицы	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного	Содержание	
	14 Организация рабочих мест по приготовлению салатов и бутербродов. 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.	8
	15. Организация рабочих мест по проявлению заливных. 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.	
16. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		

ассортимента	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.	
	17 Дифференцированный зачет	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2
	18 Составление ТТК на новое холодное блюдо	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		118
Тема 2.1	Содержание	10
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<p>1 Холодные соусы на масле и уксусе: 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. 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).</p> <p>2 Масляные смеси: 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. Современные холодные соусы: 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).</p> <p><i>Соусы на основе молочных продуктов, ассортимент, технология приготовления, технологическое использование</i></p>	6
	5.Гарниры к холодным блюдам. Понятие простых и сложных гарниров. Ассортимент, правила подбора гарниров к холодным блюдам. Технология их приготовления. Оформление холодных блюд и закусок.	
	том числе Лабораторные работы	4
	3 Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, технологическое использование соуса майонез и его производных	2
	4 Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, технологическое использование масляных смесей, использование современных холодных соусов.	2

Тема 2.2	Содержание	14
Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<p>6. Салаты и винегреты сложного приготовления: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов и винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов и винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов и винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам и винегретам 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 и 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 салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	6
	<p>7.Веррины: Ассортимент, , правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа, приготовление верринов, требования к качеству, рецептуры, варианты подачи.. Сочетаемость, взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов. 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 для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>8. Закуски из яиц и сыра: Ассортимент, , правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа, приготовление верринов, требования к качеству, рецептуры, варианты подачи.. Сочетаемость, взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов. 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 для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	В том числе Лабораторные работы	8
	9 Лабораторная работа 3. 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,	2
	10 Лабораторная работа 4. Оценка качества и безопасности салатов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	2
	11 Лабораторная работа 5. 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,	2
	12 Лабораторная работа 6. Оценка качества и безопасности винегретов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	2

<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>13 Холодные блюда и закуски из овощей: 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. Правила оформления и отпуска холодных блюд из овощей 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).</p> <p>В том числе Лабораторные работы</p> <p>14 Лабораторная работа 7 Оценка качества сырья для холодных блюд из овощей</p> <p>15 Лабораторная работа 8 Приготовление холодных блюд из овощей сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация</p> <p>16 Лабораторная работа 9 Оценка качества холодных блюд из овощей</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>17 Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд из рыбы: 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. 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); рулетки 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>18 Холодные блюда и закуски из рыбной гастрономии и морепродуктов: 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</p>	<p>22</p> <p>6</p>

	<i>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>	
	В том числе Лабораторные работы	18
	19 Лабораторная работа 10 Оценка качества сырья для холодных блюд из рыбы (организация рабочих мест)	2
	20 Лабораторная работа 11 Приготовление холодных блюд из рыбы :оформление, отпуск и презентация	2
	21 Лабораторная работа 12 Оценка качеств холодных блюд из рыбы	2
	22 Лабораторная работа 13 Оценка качества сырья для холодных блюд из морепродуктов	2
	23 Лабораторная работа 14 Приготовление холодных блюд из морепродуктов	2
	24.Лабораторная работа 15 Оценка качества холодных блюд из морепродуктов	2
	25. Лабораторная работа 16 Оценка качества сырья для холодных блюд из рыбной гастрономии	2
	26. Лабораторная работа 17 Приготовление холодных блюд из рыбной гастрономии	2
	27 Лабораторная работа 18 Оценка качества холодных блюд из рыбной гастрономии	2
Тема 2.5	Содержание	36
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	28 Классификация, ассортимент приготовление холодных блюд из мяса: 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.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, поросенок запеченный с гарниром, и т.д.</i>) с использованием техник молекулярной кухни, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных бблюд 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	12

	(ХАССП).	
	<p>29. Холодные блюда и закуски из мясной гастрономии: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>30 Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд их птицы: 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. 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 (<i>курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, и т.д.</i>), с использованием техник, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. 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 собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение). 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>31. Заливные блюда: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>32. Закусочные рулеты: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа</p>	

	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	33. Тартары и карпаччо, муссы и террины: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе Лабораторные работы	24
	34 Лабораторная работа 19 Оценка качества сырья для холодных блюд из мяса (организация рабочих мест)	2
	35.Лабораторная работа 20 Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2
	36 Лабораторная работа 21 Оценка качества и холодных блюд из мяса сложного ассортимента	2
	37 Лабораторная работа 22 Оценка качества сырья для холодных блюд из птицы (организация рабочих мест)	2
	38 Лабораторная работа 23 Приготовление холодных блюд из птицы сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2
	39 Лабораторная работа 24 Оценка качества холодных блюд из птицы сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	2
	40.Лабораторная работа 25 Оценка качества сырья для муссов и террин	2
	41 Лабораторная работа 26 Приготовление муссов и террин	2
	42 Лабораторная работа 27 Оценка качества муссов и террин	2
	43.Лабораторная работа 28 Оценка качества сырья для заливного	2
	44.Лабораторная работа 29 Приготовление заливного	2
	45.Лабораторная работа 30 Оценка качества заливного	2
Тема 2.6	Содержание	30
Приготовление, подготовка к реализации канапе	46 Классификация, ассортимент канапе: 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.	10
	47 Приготовление ово-лакто канапе: 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; фуриетных 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).	
	48 Канапе с рыбными и мясными продуктами: 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).	
	49 Закусочные изделия из теста: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	В том числе Лабораторные работы	20
	50 Лабораторная работа 31. Приготовление, оформление, отпуск ово-лакто канапе сложного ассортимента, их презентация. Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2
	51 Лабораторная работа 32. Оценка качества ово-лакто канапе сложного ассортимента	2
	52 Лабораторная работа 33. Приготовление, оформление, отпуск канапе с мясными, рыбными продуктами, их презентация. Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2
	53 Лабораторная работа 34. Оценка качества канапе с мясными, рыбными продуктами	2
	54 Лабораторная работа 35 Оценка качества сырья для фирменного холодного блюда (организация рабочих мест)	2
	55 Лабораторная работа 36 Приготовление фирменного холодного блюда: оформление, отпуск и презентация	2
	56 Лабораторная работа 37 Оценка качества холодного фирменного блюда (своевременная уборка рабочих мест)	2
	57 Лабораторная работа 38 Оценка качества сырья для авторского холодного блюда (организация рабочих мест)	2
	58 Лабораторная работа 39 Приготовление авторского холодного блюда: оформление, отпуск и презентация	2
	59 Лабораторная работа 40 Оценка качества холодного авторского блюда (своевременная уборка рабочих мест)	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.	2
	60. Составление презентации по темам раздела	2
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:		36

<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</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</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>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</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>	108
Всего	300
Консультации	12
Экзамен по МДК.03.01 и 03.02	6
Экзамен по модулю	6
Итого	324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебном кулинарном цехе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерская «Учебная кухня-ресторан», по компетенции «Поварское дело», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

«Оборудование закуплено в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

№ п/п	Наименование ТСО	Единица измерения, шт.	Количество
1.	Моноблок	шт.	1
2.	Мышь, интерфейс USB оптическая проводная	шт.	1
3.	Клавиатура интерфейс USB	шт.	1
4.	Моно гарнитура; тип соединения	шт.	1
5.	МФУ	шт.	1
6.	ЖК панель (ЖК-панель Sharp 42, PN-Y 425)	шт.	1
7.	Видеокамера	шт.	2
8.	Стол производственный	шт.	21
9.	Стол-подставка под пароконвектомат	шт.	5
10.	Пароконвектомат	шт.	5
11.	Весы настольные электронные (профессиональные)	шт.	5
12.	Плита индукционная	шт.	5
13.	Планетарный миксер	шт.	5
14.	Шкаф холодильный	шт.	6
15.	Стеллаж 4-х уровневый	шт.	7
16.	Мойка односекционная со столешницей	шт.	5
17.	Блендер ручной погружной	шт.	5
18.	Смеситель холодной и горячей воды	шт.	7
19.	Шкаф шоковой заморозки	шт.	1
20.	Микроволновая печь	шт.	1
21.	Фритюрница	шт.	1
22.	Слайсер	шт.	1
23.	Мясорубка	шт.	1
24.	Блендер стационарный	шт.	1
25.	Соковыжималка	шт.	1
26.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	шт.	1
27.	Кофемолка	шт.	1
28.	Плита индукционная	шт.	5
29.	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	шт.	2
30.	Стол с моечной ванной, двухсекционный	шт.	1
31.	Набор разделочных досок пластиковые 600*400*18	шт.	30
32.	Мерный стакан, 500мл	шт.	5

33.	Венчик 300мм	шт.	10
34.	Сито (для муки) d=250мм	шт.	5
35.	Шенуа (вариант с сеткой) 24см	шт.	5
36.	Подставка для разделочных досок металлическая (на 6 досок)	шт.	5
37.	Лопатки силиконовые 90мм	шт.	15
38.	Скалка, 50см дерево	шт.	5
39.	Шумовка	шт.	5
40.	Молоток металлический для отбивания мяса 460г	шт.	5
41.	Терка 4-х сторонняя	шт.	5
42.	Половник 250мл	шт.	5
43.	Ковер диэлектрический 50*50см	шт.	10
44.	Ложки столовые	шт.	50
45.	Набор кухонных ножей (поварская тройка) набор из 3-х ножей (овощной, универсальный, шеф)	шт.	5
46.	Силиконовый коврик 380*280мм	шт.	5
47.	Овощечистка	шт.	5
48.	Щипцы универсальные 300мм	шт.	10
49.	Набор кондитерских насадок (24шт в кейсе)	шт.	5
50.	Набор кондитерских форм (круг) Dmax=115 /Dmin=20 14шт, h=32мм	шт.	5
51.	Миски нержавеющей сталь 16см 0,5л	шт.	15
52.	Миски нержавеющей сталь 16см 0,5л	шт.	15
53.	Миски нержавеющей сталь D=190 V=1,2л	шт.	15
54.	Миски нержавеющей сталь D=310 V=3,8л	шт.	5
55.	Ножницы для рыбы, птицы	шт.	5
56.	Термометр инфракрасный пирометр	шт.	1
57.	Ножи поварские 125мм	шт.	5
58.	Набор разделочных досок, пластиковые 600*400*18мм	шт.	6
59.	Контейнер для продуктов, 20л	шт.	10
60.	Гастроёмкость из нержавеющей стали без крышки 1/1 (530*325*20мм)	шт.	15
61.	Гастроёмкость из нержавеющей стали, 7л, (530*325*65мм)	шт.	5
62.	Гастроёмкость из нержавеющей стали, 2,4л, (354*325*40мм)	шт.	5
63.	Гастроёмкость из нержавеющей стали, 1/2 (325*265*20)	шт.	5
64.	Гастроёмкость из нержавеющей стали 1/2 3,3л, (325*265*65мм)	шт.	5
65.	Гастроёмкость из нержавеющей стали 1л, (325*176*40)	шт.	10
66.	Гастроёмкость из нержавеющей стали, 1/3, 0,8л (325*176*20)	шт.	10
67.	Гастроёмкость из нержавеющей стали 7л, (530*325*65)	шт.	5
68.	Гастроёмкость из нержавеющей стали 1/1 (530*325*20)	шт.	10
69.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 5,0л d=мм220мм, h=130мм	шт.	5
70.	Кастрюля нерж 3,0л 200*120мм	шт.	5
71.	Кастрюля нерж 2,0л d=180мм, h=110мм	шт.	5
72.	Кастрюля с крышкой стальная 1,5л	шт.	5

73.	Кастрюля нерж 1,0л d-14, h- 7см	шт.	5
74.	Сотейник для индукционных плит ковш 0,6л; 12*6 см	шт.	10
75.	Сотейник для индукционных плит ковш 1,0л; 14*7 см	шт.	10
		шт.	
76.	Сковорода для индукционных плит d=240, h=45мм	шт.	10
77.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)d=280, h=48мм	шт.	5
78.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24см	шт.	5

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.

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle.

3.2.1. Печатные издания:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3. 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.

4. 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.

5. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

6. Васюкова А.Т. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»: учебник для СПО – М.: ООО «КвоРусь»,2020-332с

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

8. 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

9. 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

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

12. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 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», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

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].

1. 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].

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

6. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

7. 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.

8. 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:

9. 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

10. 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»].

Электронные издания:

1. 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]. <http://base.garant.ru>

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. 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.

4. 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:

5. 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

6. 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

Печатные и /или электронные издания закуплены в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Издание: 4-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2020

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Издание: 9-е изд., перераб. и доп.

4. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2018

5. Качурина Т.А. 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, Издание: 1-е изд., Год выпуска: 2020

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018

3.2.2. 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.ohranatruda.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>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документацию. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ОК 01-07 ОК 09-10 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полном мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	
--	---	--