

**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**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает основной вид 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 общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	НЗ.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	НЗ.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	НЗ.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
Уметь	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 3.1.05	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
	У 3.1.06	ко 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 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 3.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 3.1.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
У 3.2.16	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
У 3.2.17	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
У 3.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продук-

	тов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование
У 3.3.17	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов
У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов
У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 3.3.22	консультировать потребителей
У 3.3.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с техноло-

	гическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 3.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 3.4.16	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформ-

	ление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 3.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного вод-

	ного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить 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
У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта

	при кулинарной обработке
У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

		обслуживания
	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 3.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
	У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 3.1.08	правила утилизации непищевых отходов
	З 3.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 3.1.10	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
	З 3.2.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
З 3.2.06	варианты подбора пряностей и приправ	
З 3.2.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышлен-	

		ного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
3 3.2.08		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.2.09		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.2.10		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.11		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.12		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.2.13		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
3 3.2.14		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 3.2.15		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.16		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.17		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.18		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
3 3.2.19		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.3.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 3.3.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.3.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.3.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.3.05		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
3 3.3.06		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
3 3.3.07		варианты подбора пряностей и приправ
3 3.3.08		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.3.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.3.10		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности

3 3.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.3.12	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
3 3.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
3 3.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.3.15	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
3 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
3 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
3 3.3.18	температура подачи салатов сложного ассортимента
3 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
3 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 3.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
3 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
3 3.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 3.4.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.4.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
3 3.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

3 3.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.4.15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
3 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 3.4.17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.19	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
3 3.4.20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
3 3.4.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.5.01	процессы приготовления, 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
3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных

	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.06	варианты подбора пряностей и приправ
3 3.6.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.6.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.6.09	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
3 3.6.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

З 3.6.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 3.6.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 3.6.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
З 3.6.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
З 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
З 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 3.6.17	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 3.6.18	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 3.6.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
З 3.6.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
З 3.7.05	правила организации проработки рецептур
З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 240 часов;

в том числе в форме практической подготовки - 192 часа;

Из них на освоение МДК – 90 часов;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
<b>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11</b>	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>36</b>	12	<b>36</b>	12		2			
<b>ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11</b>	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>54</b>	36	<b>54</b>	36		2			
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	108							<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	6					<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>240</b>	<b>198</b>	<b>90</b>	<b>48</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>108</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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>36/12</b>		
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>36/12</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
<b>Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления</b>	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	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.07 У 3.1.08 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
<b>Характеристика процессов происходящих при приготовлении блюд, кулинарных изделий и</b>	1.Изменение белков пищевых продуктов: Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при тепловой обработке, их сущность. Изменение белков. отличительные особенности химического состава и строения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации от внешних факторов. Понятие о деструкции белков	8	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,	У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.07 У 3.1.08 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06

<p><b>закусок сложного ассортимента</b></p>	<p>Белки мяса и рыбы. Изменение мышечных белков мяса, рыбы при кулинарной обработке. Правила варки мяса, рыбы для 1 и 2 блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчение мяса, рыбы. Белки яиц, молока, овощей, их изменения при тепловой обработке Белки фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при тепловой обработке</p>		<p>ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10</p>
	<p>2.Изменение углеводов пищевых продуктов: Изменение углеводов. Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке: ферментативный и кислотный, гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Изменение крахмала: клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз, деструкция крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Модифицированный крахмал, их применение в практике.</p>			
	<p>3.Изменение жиров пищевых продуктов: Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированных жиров). Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд</p>			
	<p>4.Изменение витаминов, и цвета пищевых продуктов: Изменение витаминов, Изменение массы. Изменение витаминов. Классификация витаминов. Значение витаминов в питании. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов. Изменение цвета. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каратиноиды (каротин, ксантофиллы), хлорофилл, миоглобин, их изменение при кулинарной обработке их влияние на качество готовых блюд. Реакции, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация сахаров, меланоидинообразование, образование пиродексинов сернистого железа, их влияние на качество готовых Изменение массы: сущность, причины, их влияние на качество готовых блюд.</p>			

	Процессы, влияющие на качество кулинарной продукции. Влияние процессов, происходящих при кулинарной обработке на усвояемость пищевых веществ, повышение калорийности, качества и безопасности кулинарной продукции.			
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>		
<b>Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	1 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). Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	4	ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.7.01У 3.7.02 У 3.7.03У 3.7.04 У 3.7.05У 3.7.06 У 3.7.07У 3.7.08 У 3.6.09У 3.7.10 З 3.7.01З 3.7.02 З 3.7.03З 3.7.04 З 3.7.05З 3.7.06 З 3.7.07З 3.7.08
	2.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).			
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 1</b> Составление адаптированных ТК на холодные соусы и заправки	2		
	<b>Практическое занятие 2</b> Составление адаптированных ТК на салаты	2		
	<b>Практическое занятие 3</b> Составление адаптированных ТК на канапе	2		
	<b>Практическое занятие 4</b> Составление адаптированных ТК на холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2		
	<b>Практическое занятие 5</b> Составление адаптированных ТК на холодные блюда из мяса	2		
<b>Практическое занятие 6</b> Составление адаптированных ТК на холодные блюда из птицы	2			
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	1 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	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.1.01У 3.1.02 У 3.1.03У 3.1.04 У 3.1.05У 3.1.06 У 3.1.07У 3.1.08 З 3.1.01З 3.1.02 З 3.1.03З 3.1.04 З 3.1.05З 3.1.06 З 3.1.07З 3.1.08 З 3.1.09З 3.1.10
	2. 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.			
	3. 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. 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 Дифференцированный зачет			
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>2</b>		
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>54/36</b>		
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>54/36</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		

<p>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>1 Холодные соусы: 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>Масляные смеси: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). 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 (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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</p>	<p>2</p>	<p>ПК 3.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 3.2.01У 3.2.02 У 3.2.03У 3.2.04 У 3.2.05У 3.2.06 У 3.2.07У 3.2.08 У 3.2.09У 3.2.10 У 3.2.11У 3.2.12 У 3.2.13У 3.2.14 У 3.2.15У 3.2.16 У 3.2.17У 3.2.18 У 3.2.19 3 3.2.01,3 3.2.02 3 3.2.03,3 3.2.04 3 3.2.05,3 3.2.06 3 3.2.07,3 3.2.08 3 3.2.09,3 3.2.10 3 3.2.11,3 3.2.12 3 3.2.13,3 3.2.14 3 3.2.15,3 3.2.16 3 3.2.17,3 3.2.18 3 3.2.19</p>
--	---	----------	---	---

	расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Соусы на основе молочных продуктов, ассортимент, технология приготовления			
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>		
<b>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>2. Салаты и винегреты сложного приготовления:</b> 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).	2	ПК 3.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 У 3.3.05 У 3.3.06 У 3.3.07 У 3.3.08 У 3.3.09 У 3.3.10 У 3.3.11 У 3.3.12 У 3.3.13 У 3.3.14 У 3.3.15 У 3.3.16 У 3.3.17 У 3.3.18 У 3.3.19 У 3.3.20 У 3.3.21 У 3.3.22 У 3.3.23 З 3.3.01 З 3.3.02 З 3.3.03 З 3.3.04 З 3.3.05 З 3.3.06 З 3.3.07 З 3.3.08 З 3.3.09 З 3.3.10 З 3.3.11 З 3.3.12 З 3.3.13 З 3.3.14 З 3.3.15 З 3.3.16 З 3.3.17 З 3.3.18 З 3.3.19 З 3.3.20 З 3.3.21
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>4</b>		
	<b>1 Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск салатов сложного ассортимента,</b> их презентация, (несмешанных салатов, салаткоктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для салатов сложного ассортимента,	2		
	<b>2.Лабораторная работа 2 Оценка качества салатов</b> (своевременная уборка рабочих мест)	2		
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>		
	<b>3 Холодные блюда и закуски из овощей:</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из овощей слож-	2	ПК 3.3	У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04

<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента</b>	ного 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).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.3.05 У 3.3.06 У 3.3.07 У 3.3.08 У 3.3.09 У 3.3.10 У 3.3.11 У 3.3.12 У 3.3.13 У 3.3.14 У 3.3.15 У 3.3.16 У 3.3.17 У 3.3.18 У 3.3.19 У 3.3.20 У 3.3.21 У 3.3.22 У 3.3.23 З 3.3.01 З 3.3.02 З 3.3.03 З 3.3.04 З 3.3.05 З 3.3.06 З 3.3.07 З 3.3.08 З 3.3.09 З 3.3.10 З 3.3.11 З 3.3.12 З 3.3.13 З 3.3.14 З 3.3.15 З 3.3.16 З 3.3.17 З 3.3.18 З 3.3.19 З 3.3.20 З 3.3.21
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа 3 Приготовление холодных блюд из овощей сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 4 Оценка качества холодных блюд из овощей</b>	2		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>		
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>4 Классификация, ассортимент и приготовление 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. 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	2	ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 У 3.5.04 У 3.5.05 У 3.5.06 У 3.5.07 У 3.5.08 У 3.5.09 У 3.5.10 У 3.5.11 У 3.5.12 У 3.5.13 У 3.5.14 У 3.5.15 У 3.5.16 У 3.5.17 У 3.5.18 У 3.5.19 У 3.5.20 У 3.5.21 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03

	<p>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>3 3.5.04 3 3.5.05 3 3.5.06 3 3.5.07 3 3.5.08 3 3.5.09 3 3.5.10 3 3.5.11 3 3.5.12 3 3.5.13 3 3.5.14 3 3.5.15 3 3.5.16 3 3.5.17 3 3.5.18 3 3.5.19 3 3.5.20 3 3.5.21</p>
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>6</b>		
	<b>Лабораторная работа 5 Оценка качества сырья для холодных блюд из рыбы (организация рабочих мест)</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 6 Приготовление холодных блюд из рыбы :оформление, отпуск и презентация</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 7 Оценка качеств холодных блюд из рыбы</b>	2		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>		
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	<p>1.Классификация, ассортимент приготвление холодных блюд из мяса и птицы: требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса и птицы сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Актуальные направления в приготвлении холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготвления холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента (<i>баранья</i>)</p>	4	<p>ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 3.6.01 У 3.6.02 У 3.6.03 У 3.6.04 У 3.6.05 У 3.6.06 У 3.6.07 У 3.6.08 У 3.6.09 У 3.6.10 У 3.6.11 У 3.6.12 У 3.6.13 У 3.6.14 У 3.6.15 У 3.6.16 У 3.6.17 У 3.6.18 У 3.6.19 У 3.6.20 У 3.6.21 У 3.6.22 3 3.6.01 3 3.6.02</p>

	<p><i>нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный, поросенок запеченный с гарниром, и т.д.) с использованием техник молекулярной кухни, витаминика, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса и птицы 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), (курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, и т.д.) 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 (ХАССП).</i></p>			<p>3 3.6.03 3 3.6.04 3 3.6.05 3 3.6.06 3 3.6.07 3 3.6.08 3 3.6.09 3 3.6.10 3 3.6.11 3 3.6.12 3 3.6.13 3 3.6.14 3 3.6.15 3 3.6.16 3 3.6.17 3 3.6.18 3 3.6.19 3 3.6.20</p>
	<p>2. 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><b>В том числе практические и лабораторные занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>		
	<p><b>Лабораторная работа 8 Оценка качества сырья для холодных блюд из мяса (организация рабочих мест)</b></p>	<p><b>2</b></p>		

	<b>Лабораторная работа 9 Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 10 Оценка качества и холодных блюд из мяса сложного ассортимента</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 11 Оценка качества сырья для холодных блюд из птицы (организация рабочих мест)</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 12 Приготовление холодных блюд из птицы сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 13 Оценка качества холодных блюд из птицы сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2		
<b>Тема 2.6</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербродов	<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>		
	<b>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.	2		
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>10</b>		
	<b>Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск ово-лакто канапе сложного ассортимента, их презентация.</b> Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2		
	<b>Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление, отпуск канапе с мясными, рыбными продуктами, их презентация.</b> Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2		
	<b>Лабораторная работа 16 Оценка качества сырья для авторского холодного блюда (организация рабочих мест)</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 17 Приготовление авторского холодного блюда: оформление, отпуск и презентация</b>	2		
	<b>Лабораторная работа 18 Оценка качества холодного авторского блюда (своевременная уборка рабочих мест)</b>	2		
	Дифференцированный зачет	2		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>2</b>		
	Составление презентации по темам раздела	2		

<p><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; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  <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>  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;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<b>36</b>	ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	НЗ.1.01, НЗ.1.02, НЗ.1.03, Н 3.2.01, Н 3.3.01, Н 3.4.01, Н 3.5.01, Н 3.6.01, Н 3.7.01, Н 3.7.02, Н 3.7.03
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>  <b>Виды работ:</b>  разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, 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  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;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля хранения и расхода продуктов</p>	<b>108</b>	ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	НЗ.1.01, НЗ.1.02, НЗ.1.03, Н 3.2.01, Н 3.3.01, Н 3.4.01, Н 3.5.01, Н 3.6.01, Н 3.7.01, Н 3.7.02, Н 3.7.03

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания.

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

11. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

14. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

15. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.

16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

17. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с

18. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

20. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания.**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. 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.
16. 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. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### 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>демонстрация навыков и умений производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для холодных блюд, в соответствии с нормами Сборника рецептов, и с учетом вида и кондиции сырья.</p> <p>демонстрация умений организации рабочих мест, согласно ПОТ РМ - 011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления горячих блюд</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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><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> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>демонстрация навыков и умений последовательности операций при приготовлении холодных блюд из овощей, яиц, сыра, рыбы (морепродуктов), мяса, птицы и дичи, в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 3.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>демонстрация знаний последовательности операций при приготовлении холодных соусов в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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><b>ПК 3.7.</b></p> <p>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>Демонстрация навыков и умений разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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>