

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2025 15:25:24
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем - ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Преподаватель: Виноградова В.А, преподаватель колледжа

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) 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. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль 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 является обязательной (дополнительной) частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сельского хозяйства при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить 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 и 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов 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; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов;
Вариативная часть практического опыта	- разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для лечебного питания; - приготовление, оформление холодных блюд, закусок лечебного питания;
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Вариативная часть умений	- применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, закусок лечебного питания;
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
Вариативная часть знаний	- характеристика диет; - местного и общего воздействия пищи на организм (механическое, химическое и термическое щажение); - особенностей приготовления холодных блюд и закусок лечебного питания; - требований к качеству блюд лечебного питания, условия и сроки хранения.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 346 часов

в том числе в форме практической подготовки – 120 часов

Из них на освоение МДК:

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 98 часов, в том числе вариативная часть – 66 часов;

в том числе самостоятельная работа – 6 часов.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 98 часов, в том числе вариативная часть – 62 часов;

в том числе самостоятельная работа – 6 часов

учебная практика – 36 часов

производственная практика- 108 часов

экзамен по модулю – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК, в час.					Практика	
				Всего, часов	В том числе					
	Лабораторные и практические занятия, часов	Курсовых работ (проектов)*, часов	Самостоятельная работа / консультация		Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	7	8
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98	-	84	60	-	6/2	6	-	-
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98		84	60	-	6/2	6	-	-
ПК 3.1-3.7. ОК 1-7,9	Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов	144		-	-	-			36	108
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	346		168	120	-	12/4	18	36	108

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, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		98 (в т. ч. обяз.-84, сам. – 6, консультации – 2, промежуточная аттестация - 6, вариативная часть – 66 часов)
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		98 (в т. ч. обяз.-84, сам. – 6, консультации – 2, промежуточная аттестация - 6, вариативная часть – 66 часов)
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	2
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.	2
	Содержание вариативной части	12
	2-3. Лечебное питание. Значение отдельных продуктов в лечебном питании.	4
	4. Характеристика диет	2
	5. Биологические активные добавки	2
	6. Лечебное питание соевыми продуктами	2
	7. Местное и общее воздействие пищи на организм (механическое, химическое и термическое щажение)	2
	Тематика практических занятий вариативной части	36

	1-3.Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	6
	4-12. Составление ассортимента холодных блюд и закусок для лечебного питания (составление меню, разработка рецептур)	18
	13-18.Составление документации (накладная на отпуск со склада, акт контрольной проработки блюда) на холодные блюда и закуски	12
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	2
	8. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Содержание вариативной части	4
	9. Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции	2
	10. Требования к качеству блюд лечебного питания и сроки их хранения.	2
	Тематика практических занятий вариативной части	6
	19-21.Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции лечебного питания	6
	Содержание	4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	11. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
	12. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий	10
	22-23. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4
	24-26. Расчет и подбор вспомогательного оборудования	6
	Тематика практических занятий вариативной части	8
	27. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок лечебного питания	2
	28-30. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок лечебного питания	6
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1	
1. Доклад на тему: «Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления» 2. Доклад на тему: «Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического		6

оборудования на основе принципов ХАССП» 3. Создание мультимедийной презентации на тему: «Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»		
Промежуточная аттестация по разделу 1 – экзамен		6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		98 (в т. ч. обяз.-84, сам. – 6, консультации – 2, промежуточная аттестация - 6, вариативная часть – 62 часа)
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		98 (в т. ч. обяз.-84, сам. – 6, консультации – 2, промежуточная аттестация - 6, вариативная часть – 62 часа)
Тема 2.1. Приготовление, хранение и подготовка к реализации холодных соусов, заправок, канапе, салатов, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	2
	1.Современные методы приготовления холодных соусов, заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, сливок, сметаны, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов, канапе, холодных закусок из рыбы и мяса.	2
	Содержание вариативной части	4
	2-3.Технологический процесс приготовления бутербродов, салатов и закусок лечебного питания.	4
	Тематика практических занятий	4
	1.Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов)	2
	2.Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
	Тематика практических занятий вариативной части	14
	3.Приготовление, оформление, отпуск и презентация бутербродов лечебного питания	2
	4-6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов лечебного питания	6
	7-9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация закусок лечебного питания	6

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	2
	4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	Содержание вариативной части	4
	5- 6.Технологический процесс приготовления блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания.	4
	Тематика практических занятий	4
	10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	2
	11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	Тематика практических занятий вариативной части	24
	12- 17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы лечебного питания	12
	18-23. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья лечебного питания	12
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	2
	7.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента.	2
	Содержание вариативной части	4
	8-9. Технологический процесс приготовления блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания.	4
	Тематика практических занятий	2
	24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2
	Тематика практических занятий вариативной части	12
	25-30. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд и закусок из мясных продуктов лечебного питания	12
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Составление мультимедийной презентации на тему: «Современные методы приготовления, варианты оформления и подачи несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов» 2. Составление мультимедийной презентации на тему: «Современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента» 3. Составление мультимедийной презентации на тему: «Современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента»		6
Промежуточная аттестация по разделу 2 – экзамен		6
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в		36

соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор, рациональное размещение с учетом способа приготовления на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление холодных блюд, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор, рациональное размещение с учетом способа приготовления на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор, рациональное размещение с учетом способа приготовления на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Производственная практика по ПМ. 03 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3-5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 6-10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 12. Организация хранения готовых холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14-15. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до	108

вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче). 16-18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Экзамен по модулю	6
Всего	346

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория (и) «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2019. - 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания сост. М. Т. Лабзина. — СПб. : ГИОРД, 2003. — 768 с. - <http://docplayer.ru/27019277-Sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya.html>

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания <https://www.razym.org/semiyahobbi/kulinar/349748-harchenko-ne-sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy.html>

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2017. - 192 с. Режим доступа: ЭБС «АКАДЕМИЯ» л / п — Aftk1@yandex.ru / ftk12016 КАБИНЕТ-МОЯ КНИЖНАЯ ПОЛКА <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=296431>

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с. ЭБС "ZNANIUM.COM" <https://new.znanium.com/catalog/document?id=283501>

Интернет:

6. Долгополова С. Новые кулинарные технологии. – М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. <https://bookskeeper.ru/knigi/kulinariya/76606-novye-kulinarnye-tehnologii.html>

7. Справочник шеф-повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2014- 1056 с.: ил. <https://bookskeeper.ru/knigi/kulinariya/56679-spravochnik-shef-povara-the-professional-chef.html>

8. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/Н.А.Анфимова – 9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013 <http://mexalib.com/view/35993>

9. <https://garantx.ru/haccp/что-такое-haccp/> ХАССП

10. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 192 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01003123430>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Входной контроль Текущий контроль: - экспертная оценка на практическом занятии, - устный опрос, - письменное тестирование, - контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК; - дифференцированный зачет (учебная и производственная практика) - экзамен по модулю
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	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	

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	Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
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	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Знает актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Входной контроль Текущий контроль: - экспертная оценка на практическом занятии, - устный опрос, - письменное тестирование, - контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК; - дифференцированный зачет (учебная и производственная практика) - экзамен по модулю
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	

поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	