

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И
СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__

к ОП СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

Разработчики: М.В. Шевелев, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК

_____ К.С. Кондрашова
подпись

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
(должность)
ООО "Фабрика кухни"
(организация/предприятие)
А.Л. Каменских/



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения 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 и вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции (ОК, ПК):

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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2	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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	– подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.
уметь	– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие</i>

	задачи; - создавать актуальные рецептуры блюд западно-сибирской гастрономии с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых инновационных технологий; - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты для приготовления сибирских блюд; - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами простой и сложной нарезки; - выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; - применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда сибирской кухни; - применять все методы тепловой обработки при приготовлении сибирских блюд; - сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно с учетом совместимости продуктов; - учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке блюд сибирской кухни; - обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; - подбирать методы приготовления блюд сибирской кухни в зависимости от типа и уровня предприятия питания; - следовать рецептурам, внося изменения в соответствии с "модными" тенденциями и рассчитывать нужное количество ингредиентов для блюд сибирской кухни; - сочетать региональные ингредиенты сибирских блюд для получения требуемого результата. - организовывать процесс приготовления блюд западно-сибирской гастрономии
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при производстве блюд сибирской кухни; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для блюд сибирской кухни; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности региональных продуктов при приготовлении блюд сибирской кухни; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных блюд сибирской кухни; - принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; - технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря;

	– - основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания при производстве блюд сибирской кухни; свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления сибирских региональных блюд; - кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания, в меню которого сибирские блюда; - пищевую ценность ингредиентов; - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню сибирской кухни; - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации сибирских блюд; - современные тенденции в презентации блюд сибирской кухни.
--	--

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целевые ориентиры	Код ЦО
Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.	ЦО 4
Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.	ЦО 9
Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.	ЦО 14
Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.	ЦО 19
Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	ЦО 22
Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.	ЦО 28
Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.	ЦО 30
Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	ЦО 34
Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ЦО 39
Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЦО 40
Сознающий свою позицию активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЦО 44
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЦО 47

Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЦО 48
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;	ЦО 50
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЦО 53
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	ЦО 56

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 338 часов

Из них на освоение МДК – 140 часов

на практики: учебную – 72 часа

производственную – 108 часов

экзамен по модулю – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9,10	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	32	10		6	24		-
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9,10	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	36	20		6	24		-
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9,10	МДК.03.03. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок западно-сибирской гастрономии сложного ассортимента	60	48	42		6	24		6
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9,10	Учебная практика	72					72		-
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9,10	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108	-
	Экзамен по модулю	18							
	Всего:	338	140	72	-	18	72	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		38
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация холодной кулинарной продукции. Виды выпускаемой кулинарной продукции сферой питания (холодные первые блюда, холодные вторые блюда и закуски)	
	Ассортимент холодной кулинарной продукции Ассортимент холодных супов, холодных вторых блюд из мяса, птицы, дичи, овощей.	
	Значение в питании холодных блюд и закусок	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	2
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Основные направления приготовления холодной кулинарной продукции	
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции	
	Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов	
Тема 1.3. Нейтральное и механическое оборудование холодного цеха	Содержание учебного материала	2
	Классификация нейтрального оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Классификация механического оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Правила эксплуатации и принципы работы с нейтральным и механическим оборудованием согласно инструкциям по эксплуатации.	
Тема 1.4. Весоизмерительное и холодильное оборудование холодного цеха	Содержание учебного материала	2
	Классификация весоизмерительного оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Классификация холодильного оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Правила эксплуатации и принципы работы с холодильным и весоизмерительным оборудованием согласно инструкциям по эксплуатации.	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Инструменты и инвентарь холодного цеха	Инвентарь холодного цеха, правила и методы использования для усложнения холодных блюд и закусок в соответствии с вырабатываемой продукцией Материалы, используемые при изготовлении инструментов и инвентаря требование к пищевой безопасности, маркировки и правила эксплуатации	
Тема 1.6. Техника безопасности при изготовлении холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Правила техники безопасности в процессе использования оборудования (нейтрального, механического, теплового и весоизмерительного) Правила техники безопасной работы повара холодного цеха Правила пожарной безопасности на предприятиях питания.	2
Тема 1.7. Организация рабочего места повара холодного цеха	Содержание учебного материала Организация рабочих мест холодного цеха оборудованием, инструментами, инвентарем в соответствии с производственной программой. Определение зон в соответствии с выпуском холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №1 Составление алгоритма приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Правила распределения сырья и готовой продукции	2
Тема 1.8. Санитарные и гигиенические требования к изготовлению холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Правила приемки сырья для изготовления холодных блюд кулинарных изделий закусок, организация краткосрочного хранения сырья согласно ХАССП. Санитарные нормы и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Санитарные требования к производственным помещениям холодного цеха, виды уборки рабочих мест и помещений, разрешенные моющие и дезинфицирующие средства и инструкции по применению.	2
Тема 1.9. Требования к качеству, сроки и условия хранения холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала Требования к качеству приготовления первых холодных блюд, сроки и условия хранения и реализации. Требования к качеству приготовления холодных блюд, сроки и условия хранения и реализации. Требования к качеству приготовления холодных закусок, сроки и условия хранения и реализации.	2
Тема 1.10. Нормативная и технологическая	Содержание учебного материала Характеристика нормативной и технологической документации. Разновидности технологической документации, правила заполнения и технологии разработки собственной	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
документация	документации.	
	Сборник технологических нормативов правила работы со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие №2 Расчет сырья с учетом сезонности, выхода блюда и тепловой обработке.	2
	Практическое занятие №3 Составление технологических карт и схем на холодную кулинарную продукцию сложного ассортимента	2
Тема 1.11. Алгоритмы разработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Основные методы разработки документации на новую холодную продукцию предприятий питания	
	Методы и правила расчетов сырья, оборудования и инвентаря, разработка сроков и условий хранения новой холодной кулинарной продукции.	
	Разработка требований к качеству и сроков реализации готовой кулинарной продукции нового ассортимента.	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа №1 Разработка и расчет технико-технологической карты на фирменное блюдо сложного ассортимента (разработка холодного блюда из морепродуктов с двумя гарнирами и соусом).	4
Промежуточная аттестация (экзамен)		6
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		24
МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42
Тема 2.1. Технология	Содержание учебного материала	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных супов	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
приготовления холодных супов сложного ассортимента.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных супов.	
Тема 2.2. Технология приготовления холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	2
Тема 2.3. Технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба сложного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи Тематика лабораторных работ Лабораторная работа №1 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба	2
Тема 2.4. Технология приготовления салатов и винегретов сложного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	4 2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Особенности приготовления салатов	
	Тематика практических занятий	
	Практическая работа №1 Решение ситуационных задач (расчет сырья, органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции, оформление и подачу салатов и винегретов)	2
	Практическая работа №2 Составление технико-технологических карт и эскизов подачи на блюда и закуски из рыбы и морепродуктов	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа №2 Приготовление салатов и винегретов сложного приготовления	4
Тема 2.5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Технологии приготовления, способы оформления и техники подачи холодных блюд и закусок из овощей, грибов.	
	Техники подбора основных компонентов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления, правила взаимозаменяемости продуктов, вкусовая композиция.	
	Особенности подготовки компонентов современными методами с использованием инновационного оборудования в индустрии общественного питания.	
Тема 2.6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента	
	Классические и современные методы изготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, методы выбора доброкачественного сырья, технология подготовки компонентов, приготовления, сервировка и реализация блюд.	
	Методы подбора гарниров и соусов подходящих по вкусовым качествам.	
	Современные технологии и оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа №3 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов сложного приготовления	4
Тема 2.7. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы сложного ассортимента	
	Классические и современные методы изготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы, методы выбора доброкачественного сырья, технология подготовки компонентов, приготовления, сервировка и реализация блюд.	
	Методы подбора гарниров и соусов, подходящих по вкусовым качествам.	
	Современные технологии и оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	
	Тематика лабораторных работ	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Лабораторная работа №4 Приготовление холодных закусок из птицы сложного приготовления	4
Тема 2.8. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	
	Классические и современные методы изготовления холодных блюд и закусок из яиц, методы выбора доброкачественного сырья, технология подготовки компонентов, приготовления, сервировка и реализация блюд.	
	Методы подбора гарниров и соусов, подходящих по вкусовым качествам.	
	Современные технологии и оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок из яиц.	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования		24
МДК.03.03. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок западно-сибирской гастрономии сложного ассортимента		60
Тема 3.1. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из	Содержание учебного материала	2
	Основные факторы, определяющие особенности приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок западно-сибирской гастрономии сложного ассортимента, в зависимости от территорий.	
	Сырье и его характеристика, методы и способы использования, методы приготовления закусок из овощей, плодов, круп и грибов в зависимости от доступности и территории. Правила	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
овощей, плодов, круп и грибов западно-сибирской гастрономии сложного ассортимента	<i>взаимозаменяемости и замещения сырья.</i>	
	<i>Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, плодов, грибов западно-сибирской гастрономии сложного ассортимента с использованием инновационных технологий</i>	
	<i>Использование региональных продуктов в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, плодов, круп и грибов сложного ассортимента.</i>	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Решение задач	2
	Практическое занятие № 2. Составление технико-технологических карт	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск, холодных блюд, закусок из круп, бобовых, мучных изделий кухни западно-сибирского региона, с использованием современных технологий.	6
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск, холодных блюд, закусок из овощей и грибов кухни западно-сибирского региона, с использованием современных технологий.	6
	Тематика самостоятельных работ	
	Самостоятельная работа №1. Составить презентацию «Региональные сибирские блюда»	2
	Самостоятельная работа №2. Написать реферат «Холодные блюда и закуски западно-сибирской кухни»	2
Тема 3.2. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи и птицы западно-сибирской гастрономии сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	<i>Основные факторы, определяющие особенности приготовления закусок из мяса, дичи и птицы кухонь народов, проживающих на территории Западной Сибири. Особенности приготовления блюд и закусок из мяса, дичи и птицы в зависимости от территорий.</i>	
	<i>Сырье и его характеристика, методы и способы использования, методы приготовления в зависимости от доступности и территории. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья.</i>	
	<i>Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из мяса, птицы и дичи</i>	
	<i>Использование региональных сибирских продуктов в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи и птицы сложного ассортимента</i>	
	Тематика практических работ	
	Практическое занятие № 3. Решение задач	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск, салатов и винегретов кухни западно-сибирского региона, с использованием современных технологий.	6
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск, холодных блюд, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья кухни западно-сибирского региона, с использованием современных технологий.	6
	Тематика самостоятельных работ	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Самостоятельная работа №3. Подготовить сообщение «Западно - сибирская кухня - история»	2
Тема 3.3. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента Западно-сибирской кухни	Содержание учебного материала	2
	Основные факторы, определяющие особенности региональных кухонь Западной Сибири. Особенности приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в зависимости от территорий.	
	Сырье и его характеристика, методы и способы использования, методы приготовления в зависимости от доступности и территории. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья.	
	Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента Западно-сибирской кухни.	
	Использование региональных продуктов в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск, холодных блюд, закусок из мяса, субпродуктов и дичи кухни западно-сибирского региона, с использованием современных технологий.	6
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск, холодных блюд, закусок из птицы, субпродуктов и пернатой дичи кухни западно-сибирского региона, с использованием современных технологий.	6
Промежуточная аттестация (экзамен)		6
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		24

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания		108
Экзамен по модулю		18
Всего		338

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

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

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех

Оборудование и инвентарь:

Барная станция для порционирования соусов
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
венчик
весы настольные электронные
газовая горелка (для карамелизации)
гастроёмкости из нержавеющей стали
гранитор
гриль саламандра
гриль сковорода
диспансер для подогрева тарелок
конвекционная печь
корзина для мусора
кофемашина с капучинатором
кофемолка
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
лампа для карамели
лопатки (металлические, силиконовые)
льдогенератор
машина для вакуумной упаковки
машина посудомоечная
мерный стакан
микроволновая печь
миксер для коктейлей
миски нержавеющая сталь
моечная ванна двухсекционная
мясорубка
набор выемок (различной формы)
набор инструментов для карвинга
набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
набор ножей "поварская тройка"
набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
набор ситейников 0.6л, 0.8л
насадки для кондитерских мешков
нитраттестер
овоскоп
овощерезка
охлаждаемый прилавок-витрина
пароконвектомат

планетарный миксер
плита wok
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося
подставка для разделочных досок
половник
привод универсальный с механизмами для нарезки
протираания
взбивания
процессор кухонный
расстоечный шкаф
сито
сифон
сковорода
слайсер
соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
стеллаж передвижной
стол производственный с моечной ванной
стол с охлаждаемой поверхностью
стол холодильный с охлаждаемой горкой
тестораскаточная машина
фризер
фритюрница
хоголи (оборудование для варки кофе на песке)
шенуа
шипцы кулинарные для пасты
шипцы кулинарные универсальные
шкаф морозильный
шкаф холодильный
шкаф шоковой заморозки
шумовка
электроблинница
электрогриль (жарочная поверхность)
электромармит
электромармиты
Учебно-методический комплекс ПМ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основная литература:

1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 143 с. - (Среднее профессиональное образование) -. URL: <https://znaniyum.com>

2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru

3. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.2. Дополнительная литература:

1.Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Н. А. Анфимова. – 16-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2024. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru

2.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) [Электронный ресурс]: учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 238 с. - (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.com>

4.Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru

5.Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и 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	– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических № 1-3, лабораторных занятий № 1; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка выполнения видов работ по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете

	безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических № 1-2 и 1-3, лабораторных занятий № 1-4 и 1-6; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка выполнения видов работ по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете

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	заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры,	
--	--	--

	заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ, - лабораторных работ, - видов работ по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на промежуточной аттестации(экзамен)

	- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
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	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	

