

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 ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПО
РАЗРАБОТКЕ АВТОРСКИХ И ФИРМЕННЫХ БЛЮД, ИЗДЕЛИЙ**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2026

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: Л.В. Тихонова, 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)

_____ /Н.Л. Каменских/

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 Организация технологических процессов по разработке авторских и фирменных блюд, изделий является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 9.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 9.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 9.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	<i>обслуживания</i>
ПК 9.5.	<i>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>
ПК 9.6.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.7.	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</i>
ПК 9.8.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.9.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.10.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.11.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.12.	<i>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.13.	<i>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</i>
ПК 9.14.	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.15.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.16.	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 9.17.	<i>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</i>
ПК 9.18.	<i>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</i>
ПК 9.19.	<i>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</i>
ПК 9.20.	<i>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в</i>

	<i>соответствии с инструкциями и регламентами</i>
<i>ПК 9.21.</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
<i>ПК 9.22.</i>	<i>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:	- разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок - разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра - разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков - разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов - разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов - разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки - выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции - выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий - выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков - выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов - выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов - выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки - оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции - оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра - оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы - оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов - оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов - оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом
уметь	- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи - отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню - готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам - составлять тайминг для реализации меню - органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность

	готовой продукции различными методами; - применять инновационные методы приготовления; - применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции; - демонстрировать креативность и инновации.
знать	- сезонные продукты - региональные блюда - правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню - характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки - ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки - варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки - правила соусной композиции горячих и холодных соусов - технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов - виды технологического оборудования и производственного инвентаря - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд - технику оформления и декорирования блюд - возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур.

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	ЦО 39

деятельности применительно к различным контекстам.	
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

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –190часов.

Из них на освоение МДК –106 часа,

на практики: учебную –36 часов;

производственную – 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен -12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды професси ональных компетен ций	Наименования разделов профессиональн ого модуля	Объем программы , час.		Объем программы, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостояте льная работа
				Обучение по МДК, в час.				Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	Консультация	Промежуточна я аттестация,	Учебная, часов	Производ ственная, часов	
1	2	3	4	5	6			7	8	9
	ПМ 09 Организация технологических процессов по компетенции поварское дело									
ПК 9.1-9.22	МДК 09.01 Организация технологических процессов по разработке авторских и фирменных блюд, изделий	106	86	82		2	6			12
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36	
	Экзамен по модулю	12								
	Итого	190	86	82			6	36	36	12

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля междисциплинарных курсов	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий (самостоятельная) работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК 09.01 Организация технологических процессов по разработке авторских и фирменных блюд, изделий			
Тема 1.1. Инновационное оборудование в индустрии общественного питания	Содержание		2
	1	Инновационные аппараты в индустрии питания, техника безопасности при эксплуатации оборудования.	
	2	Методы внедрения инновационного оборудования в процесс изготовления блюд и кулинарных изделий	
	3	Инновационные методы приготовления блюд и кулинарных изделий.	
	Тематика практических занятий		2
	1	Составление цветовой гаммы и распределение компонентов на тарелке, методы оформления блюд.	2
	Тематика самостоятельных работ		12
	1	Составление эскизов декорирования холодных блюд и закусок	4
	2	Составление эскизов декорирования горячих блюд и закусок	4
	3	Составление эскизов декорирования десертов	4
Тема 1.2. Инновационные технология изготовления блюд, закусок, кулинарных изделий	Содержание		2
	1	Инновационные методы в приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
	2	Технология приготовления блюд методом молекулярной кухни	
	3	Внедрение метода окуривания с помощью смокинг	
	Тематика практических занятий		6
	1	Разработка рецептур первых блюд сложного ассортимента	2
	2	Разработка рецептур вторых горячих блюд сложного ассортимента	2
	3	Разработка рецептур десертов сложного ассортимента	2
	Тематика лабораторных работ		74
	1	Приготовление и оформление холодных закусок фингер-фуд на два укуса	6
	2	Приготовление и оформление инновационных холодных закусок	6
	3	Приготовление и оформление горячих закусок разнообразного ассортимента	6
	4	Приготовление и оформление инновационных супов сложного ассортимента	6
	5	Приготовление и презентация горячих блюд из мяса с двумя гарнирами и соусом	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля междисциплинарных курсов	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий (самостоятельная) работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
	6	Приготовление и презентация горячих блюд из мяса с двумя гарнирами и соусом	6
	7	Приготовление и презентация горячих блюд из птицы и кролика с двумя гарнирами и соусом	6
	8	Приготовление и презентация горячих блюд из птицы с двумя гарнирами и соусом	6
	9	Приготовление вторых рыбных блюд с двумя гарнирами и соусом	6
	10	Приготовление и презентация сложных муссовых десертов	6
	11	Приготовление и презентация сложных десертов	6
	12	Приготовление десертов с заварным и другими видами крема	6
	13	Отработка навыков декорирования из различного сырья	2
Консультации			2
Промежуточная аттестация (экзамен)			6
Учебная практика: - организация рабочего места; - адаптация рецептур блюд и кулинарных изделий; - подготовка различных овощей и фруктов; - подготовка мяса и рыбы, рыбопродуктов и мясопродуктов; - приготовления блюд кулинарных изделий различной сложности.			36
Производственная практика: Знакомство с предприятием общественного питания: -структурой, производственными цехами, нормативными документами. -Приготовление, оформление сложных горячих, холодных блюд и закусок: выбор, с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих, холодных блюд и закусок. -Приготовление, оформление сложных горячих и холодных супов: выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих и холодных супов. -Приготовление, оформление сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи. -Приготовление, оформление сложных горячих блюд из рыбы и моллюсков: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная			36

Наименование разделов и тем профессионального модуля междисциплинарных курсов	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий (самостоятельная) работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<i>подача сложных горячих блюд из рыбы и моллюсков. -Приготовление, оформление сложных десертов, сладких блюд и выпечки: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных десертов, сладких блюд и выпечки.</i>		
Экзамен по модулю		12
Всего		190

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.

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Электронные издания (ресурсы):

1. 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. - Москва : Академия, 2019 - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru

2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book

3. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 432 с. - <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2019 - 496 с. с. - URL: e.lanbook.com/book

2. Сологубова, Т.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО - 2-е изд, М: Юрайт 2018-379с.

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 201 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2015 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 9.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 9.5. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 9.13. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 9.20. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного	Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	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 9.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- производит механическую кулинарную обработку продуктов в соответствии с санитарными нормами и правилами; - осуществляет краткосрочное хранение в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - оформляет маркировку в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - распределяет полуфабрикаты и готовую продукцию в соответствии с санитарными требованиями;	Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 9.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 9.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 9.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 9.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	- 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 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	Текущий контроль: Наблюдение и экспертная оценка результатов: - выполнения практического задания; - выполнения лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ: - на экзамене по МДК, - защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет); - выполнения видов работ на экзамене по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
форм обслуживания ПК 9.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 9.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 9.15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 9.16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	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:	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 9.17. 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 9.18. 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 9.21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	

