КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:37:26 +0700

Приложение 3. ПЦ Профессиональный цикл
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.Общая характеристика программы ПМ..... 3

1.1. Цель и место ПМ в структуре образовательной программы..... 3

1.2. Планируемые результаты освоения ПМ..... 3

2. Структура и содержание ПМ.....6

2.1. Трудоемкость освоения ПМ..... .6

2.2. Структура ПМ..... 6

2.3. Содержание ПМ..... 7

3. Условия реализации ПМ..... 12

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 12

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....13

4. Контроль и оценка результатов освоения ПМ.....14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладатьпрофессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке навынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы модуля
максимальной учебной нагрузки студента – 312 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 168 часа, в том числе:

теоретических-168 часов, лабораторно-практических работ- 66 часов;

Учебной практики- 72ч. и производственной практики -72ч.

Промежуточная аттестация по окончанию курса проводится в виде экзамена по модулю ПМ 03-6 ч.

Учебной практики и производственной практики в форме дифференцированного зачета.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	312
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
теоретические часы	102
практические работы	66
Самостоятельная работа студента (всего)	12
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторныеработы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	ПК,ОК
1	2		3	4
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	1-12	12	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **sous-vide**, **Cook & Chill, CapKold, Технология PacoJet,** Технология **Cook&Serve**			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание учебного материала**	13-24	12	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».			
	Практическая работа №1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по	25-28	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК

	подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.			1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа №2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	29-32	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа №3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	33-34	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Дифференцированный зачет по МДК 03.01.	35-36	2	
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторныеработы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**		**Объем часов**	
1	2		3	4
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание учебного материала**	1-6	6	
	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 нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11

	Практическая работа №1. Составление технологических схем процесса приготовления соусов, заправок	7-10	4	
	Самостоятельная работа Создание компьютерных презентаций «Соусы и заправки», Оформление проработка конспектов учебных занятий		2	
Раздел 3.Приготовление, творческоеоформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.				
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление иотпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	11-16	6	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа №2. Расчет расхода необходимого сырья для приготовления салатов от 10 до 100 порций.	17-20	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа №3. Составление технологических схем приготовления салатов, винегретов.	21-24	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	25-28	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Подготовка реферата на тему: «Значение салатов в питание человека»Подготовка презентаций по темам: «Технологический процесс приготовления салатов из свежих овощных»; «Технологический процесс приготовления винегретов»; «Технологический процесс приготовления салатов из отварных овощей»		2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
Тема 3.2.Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов.	**Содержание учебного материала**	29-34	6	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении ихранении салатов, холодных блюд, закусок различного ассортимента. Расчет потерь при кулинарной обработке.			
	Практическая работа № 5. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных блюд, салатов, закусок различного ассортимента.	35-38	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
Тема 3.3. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, разнообразного	**Содержание учебного материала**	39-44	6	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачисалатов и винегретов в зависимости от типа			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК

ассортимента, в том числе региональных	предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира			1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 6. Составление технико-технологических карт салатов авторских.	45-48	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 7. Оценка качества (бракеража) готовой продукции.	49-52	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Составление презентации «Современные подачи и оформления салатов»		2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
Раздел 4.Приготовление, творческоеоформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента				
Тема 4.1.Ассортимент, рецептуры, требованияк качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов.	**Содержание учебного материала**	53-60	8	
	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. Приготовление бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладканаполнителей, порционирование, запекание, подача.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 8. Составление технологических схем процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.	61-64	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 9. Расчет расхода необходимого сырья для приготовления бутербродов и холодных закусок от 10 до 100 порций.	65-68	4	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Подготовка реферата на тему: «Значение холодных закусок в питание человека» Подготовка презентаций по темам: «Технологический процесс приготовления холодных закусок»;Составление технологических карт		2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка креализации холодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Ассортимент,	**Содержание учебного материала**	69-76	8	

рецептуры, требованияк качеству холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Рецептуры, технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента. Варианты подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 10. Составление технологических схем приготовления холодных блюд изрыбы.	77-78	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 11. Составление технологических схем приготовления холодных блюд изнерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	79-80	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 12. Расчет расхода необходимого сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья разнообразного ассортимента от 10 до 100 порций.	81-82	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
Тема 5.2. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание учебного материала**	83-90	8	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 13. Решение задач нормы расходов сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	91-92	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4 ОК01-ОК 11
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Решение производственных задач		2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса,домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента				
Тема 6.1. Ассортимент, рецептуры, требованияк качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	**Содержание учебного материала**	93-100	8	
	Ассортимент, значение в питании холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 14. Составление технологических схем приготовления холодных блюд измяса	101-102	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11

	Практическая работа № 15. Составление технологических схем приготовления холодных блюд издомашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	103-104	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 16. Расчет расхода необходимого сырья для приготовления холодных блюд из мяса домашнейптицы, дичи разнообразного ассортимента от 10 до 100 порций.	105-108	4	
Тема 6.2. Нормы расхода, ~~способы сокращения~~ потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	**Содержание учебного материала**	109-114	6	
	Способы ~~сокращения потерь и сохранения~~ пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 17. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	115-116	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4; ОК01-ОК 11
	Практическая работа № 18. Составление технико-технологических карт регионального блюда из домашней птицы, дичи	117-118	2	ПК 1.1; ПК 1.2ПК 1.3; ПК 1.4;ОК01-ОК 11
	Дифференцированный зачет	119-120	2	
	Консультация	121-126	6	
	Экзамен	127-132	6	
	Всего	36/132	168	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально- техническое оснащение

Для реализации учебной дисциплины необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
4. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов , В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования
7. З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
9. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятии общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.:ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373
10. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

11. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

12. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

13. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.3.Организация образовательного процесса

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». По учебной дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий ..

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог» профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительное оборудование в соответствии с инструкциями и регламентами;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, практическая работа, самостоятельная работа студентов
- распознавать недоброкачественные продукты;	Устный опрос, самостоятельная работа
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Устный опрос, тестирование
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, самостоятельная работа студентов
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, тестирование
- требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения	Устный опрос, работа по карточкам заданиям,
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Решение задач, самостоятельная работа студентов