

**Аннотация к программе  
Профессионального модуля  
ПМ. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**Разработчики:** Зинченко В.А. – преподаватель, Топчей Т.И. - методист ,

**СОГЛАСОВАНА ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» \_\_\_\_\_ Захарчук А.С. – бренд – шеф  
ООО «Империя» \_\_\_\_\_ Высоцкий А.С. – директор  
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» \_\_\_\_\_ Ефимова Е.Г – директор.

**Дата согласования «12» мая 2026г**

**Область применения программы**

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - **Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 07.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 08.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

### Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями,
- оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении различными методами,
- творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

#### **уметь:**

У1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **знать:**

31-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

34- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

35- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции

36- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

37- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>328</b>
Учебная нагрузка	328
Аудиторная нагрузка	94
в т.ч. практические работы	20
практические занятия	20
Самостоятельная внеаудиторная работа	-
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	18

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

### **МДК 03.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Раздел 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

#### **Учебная практика**

##### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. 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.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. 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.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

#### **Производственная практика по профилю специальности**

##### **Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оснащение учебного кабинета:*

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

*Оборудование учебного кулинарного цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:
  - посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлага, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Учебники.

Самородова И.П. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, М. Издательский центр «Академия», 2018г

2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

3. Дополнительная литература.

Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.

Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- М.:Инфра-М.форум, 2009.

Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.

Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.