

81,82

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

СБП «Сем-пекм»

(наименование организации)

С.П. Мухоморова, зав. производством

ФИО, должность

Ильдар Шарапов
подпись
« 31 » 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле-1»

(наименование организации)

Л.М. Куриева, зав. производством

ФИО, должность

Л.М. Куриева
подпись
« 31 » 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Кабирова Лариса Алексеевна - преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла

Бердникова Юлия Сергеевна - мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 52 часов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие 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 государственном языке 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
-------	--

Профессиональные компетенции

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.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; -порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> -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,

	<p>подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><i>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» должен</i></p> <p>уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок международной кухни;</p> <p>-оценивать качество готовых холодных блюд и закусок международной кухни.</p>
Знать	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-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;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><i>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» должен</i></p> <p>знать:</p> <p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству холодных блюд и закусок международной кухни;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни;</p> <p><i>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по УП.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» должен</i></p> <p>знать:</p>

	-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни; -температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок международной кухни; -способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок международной кухни; -правила хранения и требования к качеству готовых холодных блюд и закусок международной кухни; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – **480** часов:

на освоение МДК - **216** часов, **в том числе:**

- теория – 110 часов;
- на лабораторно-практические занятия – 98 часа,
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
- учебной практики - **72** часов (*в т.ч. 42 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля*);
- производственной практики - **180** часов;
- консультации- **6** часов;
- квалификационный экзамен – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профес- сиональ-ных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов учебной нагрузки час.	Объем образовательной программы, час.							Самостоя- тельная работа	
			Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем ч.						Учеб ная		Производ- ственная
			Обучение по МДК, час.				Практики				
			теория, часов	лабораторных и практических занятий, часов	в том числе						
кон- сультации	экзамен										
ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел1. ПМ.03. Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	54	34	20	-	-	-	-	-		
ПК 3.1., 3.2 ОК 1-7, 9,10	Раздел2. ПМ.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	162	76	78	-	-	-	-	8		
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7, 9,10	Учебная практика	72	-	-	-	-	72	-	-		
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7, 9,10	Производственная практика	180	-	-	-	-		180	-		
	Квалификационный экзамен	12	-	-	6	6	-	-	-		
	Всего:	480	110	98	6	6	72	180	8		

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		54		
МДК. 03.01. Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		54		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание	17		ПК 3.1 ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	1	2	
	2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	1	2	
	3. Значение в питании холодной кулинарной продукции.	1	2	
	4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1	2	
	5. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Способы подачи блюд и закусок.	1	2	
	6. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Последовательность подачи блюд.			
	7. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.	1	2	
	8. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции. Правила подачи холодных блюд и закусок.	1	2	
	9. Оптимизация процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции.	1	2	
	10. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции	1	2	

	11. Требования Санитарно-гигиенические требования при организации холодных цехов.	1	2	
	12. Требования Санитарно-гигиенические требования при организации холодных цехов.	1	2	
	13. Требования Санитарно-гигиенические требования при организации холодных цехов.	1	2	
	14. Система ХАССП в общественном питании. Организация холодных цехов.	1	2	
	15. Система ХАССП в общественном питании. Организация холодных цехов.	1	2	
	16. Система ХАССП в общественном питании. Организация холодных цехов.	1	2	
	Контрольная работа.	1		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	37		ПК 3.1 ОК 01-07, 09, 10
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	1	2	
	2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом. Подбор и расстановка оборудования.	1	2	
	3. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой	1	2	
	4. Организация и техническое оснащение рабочих мест с полным циклом..	1	2	
	5. Организация и техническое оснащение рабочих мест с бесцеховой структурой.	1	2	
	6. Виды, назначение технологического оборудования по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях.	1	2	
	7. Виды, назначение технологического оборудования, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» и стола- фуршета.	1 (1сем)24ч	2	
	8. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования	1	2	
	9. Санитарно-гигиенические и профессиональные требования к организации работы повара 3 разряда по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	2	
	10. Санитарно-гигиенические и профессиональные требования к организации работы повара 4 разряда по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	2	

11. Санитарно-гигиенические и профессиональные требования к организации работы повара 5 разряда по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	2
Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по составлению ассортимента блюд холодного цеха из заданного сырья	2	2
Практическое занятие №2. Отработка по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	2	2
Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по составлению производственной программы холодного цеха из имеющегося сырья	2	
Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	3
Практическое занятие №5. Отработка по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования	2	
5. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	2
6. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос и реализацию.	1	
Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, винегретов	2	3
Практическое занятие №7 Отработка по соблюдению санитарных правил при организации работ в холодном цехе	2	3
7 Понятие о технологической документации на продукцию: ТК, ТТК.	1	2
8. Правила ознакомления с документацией. Отличительные особенности составления ТТК.	1	2
Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по составлению ассортимента блюд холодного цеха из имеющегося сырья при проведении обслуживаний по типу фуршет и шведский стол	2	2
Практическое занятие №9 Отработка по работе с технико- технологическими	2	2

	картами на холодные блюда и закуски			
	Практическое занятие №10 Отработка по работе с технологическими картами на холодные блюда и закуски	2	3	
Дифференцированный зачет по МДК03.01		2	3	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		162		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		162в т.ч.78 ЛПЗ		
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	10		ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании холодных соусов, заправок.	1	2	
	2. Пищевая ценность в питании холодных соусов, заправок.	1	2	
	3. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок.	1	2	
	4. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов необходимого качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок	1	2	
	5. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов, 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.)	1	2	
	6. Характеристика, правила выбора, требования к качеству 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.)	1	2	
	7. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ	1	2	
	8. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1	2	
	9. Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение холодных соусов и заправок. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	2	

	10. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	2	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	54		ПК 3.1 - ПК 3.3 ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1	2	
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	2	
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к необходимому качеству и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2	
	4. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.	1	2	
	5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2	
	6. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1	2	
	7. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	2	
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из свежих овощей. Выбор посуды для отпуска салатов.	1	2	
	9. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	2	
	10. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	2	
	11. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.	1	2	
	12. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов и винегретов. Выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1	2	
	Практическое занятие № 11. Расчет количества сырья, выхода винегретов.	2	3	
	13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1	2	
	14. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	2	
	15. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1	2	
	16. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1	2	

17. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1	2
18. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1	2
Практическое занятие № 11. Расчет количества сырья, выхода салатов из свежих и вареных овощей	2	3
Лабораторная работа №1. «Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей и фруктов: салат с сыром, винегрет с сельдью, салат «Греческий», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат»	6	3
1. Технология приготовления салатов.	2	
2. Правила подачи и оформления.	2	
3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
19. Салаты из мяса, мясных продуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	2
20. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из мяса. Выбор посуды для отпуска салатов из мяса.	1	2
21. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	1	2
22. Салаты из птицы, дичи: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	2
23. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из птицы. Выбор посуды для отпуска салатов из птицы.	1	2
24. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	1	2
Практическое занятие № 12. Расчет количества сырья, выхода салатов из мяса и птицы.	2	3
Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и мясных продуктов, птицы : салат мясной, салат «Оливье», салат с языком отварным , салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат «Столичный», салата «Цезарь» и др.	6	3
1. Технология приготовления салатов.	2	
2. Правила подачи и оформления.	2	
3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	

	25. Салаты из рыбы и рыбных продуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	2	
	26. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Выбор посуды для отпуска салатов и способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	1	2	
	Практическое занятие № 13. Расчет количества сырья, выхода салатов из рыбы.	2	3	
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и рыбных продуктов: сельдь под шубой, сельдь под одеялом, салат рыбный и др. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	3	
	1. Технология приготовления салатов. 2. Правила подачи и оформления. 3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2 2 2		
	Контрольная работа	2		
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	42		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4 ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация и ассортимент бутербродов.	1	2	
	2. Значение бутербродов в питании.	1	2	
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	1	2	
	4. Правила выбора дополнительных ингредиентов гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	1	2	
	5. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых (простых, сложных) бутербродов.	1	2	
	6. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов.	1	2	
	7. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих бутербродов.	1	2	
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.	1	2	
	Практическое занятие № 13. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	3	

Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск открытых и закрытых бутербродов, горячих бутербродов и канапе. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	3
1. Технология приготовление бутербродов.	2	
2. Правила подачи и оформления.	2	
3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
9. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	1	2
10. Значение в питании овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	1	2
11. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры.	1	2
12. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, рыбы, мяса, птицы.	1	2
Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	3
1. Технология приготовление холодных закусок.	2	
2. Правила подачи и оформления.	2	
3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
Лабораторная работа №6. Приготовление гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	3
1. Технология приготовление холодных закусок.	2	
2. Правила подачи и оформления.	2	
3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
Практическое занятие № 14. Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из овощей,	2	3
13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	2
14. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	2
15. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов,	1	2

	бутербродов, холодных закусок на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов.			
	16. Правила, варианты выкладки для отпуска по типу «шведского стола».	1	2	
	Практическое занятие № 15. Работа с технико-технологическими картами	2	3	
	Контрольная работа	2		
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	Содержание	48		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы.	1	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из рыбы.	1	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья	1	2	
	5. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	2	
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы.	1	2	
	Лабораторная работа 7. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	6	3	
	1. Технология приготовления холодных закусок.	2		
	2. Правила подачи и оформления.	2		
	3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2		
	7. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса.	1	2	
	8. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из мяса.	1	2	
	9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (ростбифа холодного, мяса заливного, студня, рулетов и т.д.)	1	2	
	10. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	2	
	Лабораторная работа 8. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса»	6	3	
	1. Технология приготовления холодных закусок.	2		
	2. Правила подачи и оформления.	2		
	3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2		

	Лабораторная работа 9. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса»	6	3	
	1. Технология приготовление холодных закусок.	2		
	2. Правила подачи и оформления.	2		
	3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2		
	11. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из птицы.	1	2	
	12. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из птицы.	1	2	
	13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, рулетов с различными начинками)	1	2	
	14. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	2	
	Лабораторная работа № 10. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы»	6	3	
	1. Технология приготовление холодных закусок.	2		
	2. Правила подачи и оформления.	2		
	3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2		
	15. Правила сервировки стола, выбор посуды в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	2	
	16. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	2	
	Практическое занятие №16. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	3	
	Практическое занятие №17. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2		8		
Самостоятельная работа №1. Составление конспекта по теме «Технология приготовления закрытого и открытого бутерброда с мясными продуктами»		1		
Самостоятельная работа №2. Ознакомление с темой «Требования СанПиН при приготовлении бутербродов»		1		

Самостоятельная работа №3. Составление конспекта по теме «Технология приготовления галантина из птицы»		1		
Самостоятельная работа №4. Доклад по теме «Технология приготовления холодных блюд татарской кухни»		1		
Самостоятельная работа №5. Составление реферата по теме «Технология приготовления канапе»		1		
Самостоятельная работа №6. Презентация по теме «холодные блюда из субпродуктов»		1		
Самостоятельная работа №7. Составление конспекта по теме «Технология приготовления паштета из печени»		1		
Самостоятельная работа №8. Составление конспекта по теме «Технология приготовления паштета из печени»		1		
Дифференцированный зачет по МДК 03.02		2		
Учебная практика		72		
Виды работ:				
Тема 1.1. Приготовление открытых бутербродов.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: бутерброд с колбасой, бутерброд с сыром, бутерброд с маслом			
Тема 1.2. Приготовление закрытых бутербродов:	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: закрытый бутерброд с мясными продуктами, закрытые бутерброды с сыром			
Тема 1.3. Приготовление закусочных бутербродов (канапе):	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: канапе с сыром и окороком, корзинки с паштетом, волованы с салатом			
Тема 1.4. Приготовление салатов из овощей.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2,
	Приготовление: салаты из свежих огурцов и помидор, салат из			

	белокочанной капусты, салат из квашеной капусты.			ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.5. Приготовление салатов	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление салатов: салат картофельный, салат мясной, салат столичный			
Тема 1.6. Приготовление винегретов.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: винегрет овощной, винегрет мясной			
Тема 1.7 Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление :яйцо под майонез с гарниром, помидоры фаршированные мясным салатом, икра свекольная			
Тема 1.8. Приготовление блюд и закусок из рыбы.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: сельдь с гарниром, рыба под маринадом, рыба под майонезом			
Тема 1.9. Приготовление блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов:	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: морепродукты, рыба заливная с гарниром под майонезом, сельдь рубленая			
Тема 1.10. Приготовление блюд и закусок	Содержание	6		ПК 3.1,

из мяса.	Приготовление язык отварной с гарниром, паштет из печени		3	ПК 3.2, ПК 3.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.11. Приготовление блюд и закусок.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление: курица фаршированная (галантин), рулет из курицы со свиной и черносливом, филе из птицы под майонезом			
Тема 1.12. Дифференцированный зачет по УП. 03	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Составить ТК или ТТК для приготовления холодного блюда или закуски по индивидуальному заданию. Составить алгоритм приготовления холодного блюда или закуски. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. Организовать рабочее место. Приготовить 2 порции холодного блюда или закуски по индивидуальному заданию. Провести бракераж горячего блюда или закуски. Рассчитать себестоимость горячего блюда или закуски.			
Производственная практика Виды работ:		192		
Тема 3.1. Ознакомление с холодным цехом, правилами эксплуатации оборудования и техники безопасности при выполнении работ.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ОК 01-07, 09, 10
	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			
Тема 3.2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка основных продуктов: масло сливочное, багет, мясная и гастрономия, сыр в ассортименте. Подготовка дополнительного сырья и продуктов: зелень, оливки, маслины, грибы, овощи. Органолептическая оценка качества продуктов.			
Тема 3.3. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов и приготовление: бутерброд с икрой, бутерброд с паштетом и яйцом декорирование, подача			
Тема 3.4. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов и приготовление: закрытый бутерброд с мясными кулинарными изделиями, закрытый бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами декорирование, подача			
Тема 3.5. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе)	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов и приготовление: канапе с бужениной и окороком, корзиночка с креветками, волованы с курицей, декорирование, подача			
Тема 3.6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из яблок с сельдереем.. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.7 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых фруктов	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07,
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: фруктовый салат с йогуртом.			

	Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			09, 10
Тема 3.8. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей:	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат «По-Шанхайский», салат-коктейль с бананами. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
Тема 3.9. Приготовление, оформление и отпуск слоеных салатов.	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат картофельный с кальмарами, салат коктейль с ветчиной и сыром Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.10. Приготовление, оформление и отпуск винегретов	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление винегрет с сельдью, винегрет рыбный, винегрет с мясом, винегрет с морской капустой. Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.11. Приготовление, оформление и отпуск горячих салатов	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат фунчоза с мясом, салат овощной с куриной грудкой и соусом терияки, салат гурме. Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	Содержание	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
	Приготовление блюда «Винегрет с сельдью» Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: яйца фаршированные с сельдью и луком, помидоры фаршированные с грибами, баклажаны фаршированные овощами. Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.13. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	Содержание	6		ПК 3.1-
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и			

	приготовление: помидоры фаршированные творогом, закуска свекольная с орехами. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		3	ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.14. Приготовление, оформление и отпуск рыбных блюд и закусок	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: сельдь с луком картофелем и маслом, ассорти рыбное. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.15. Приготовление рыбных блюд и закусок	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление рыба жаренная в тесте, форшмак картофельный с сельдью, рыбное ассорти. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.16. Приготовление рыбных блюд и закусок.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление рыба заливная (порционными кусками), рулет из филе рыбы. . Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.17. Приготовление блюд из рыбных гастрономических продуктов.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление килька с яйцом и луком, морепродукты под майонезом. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.18. Приготовление блюд и закусок из мяса.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: мясо жареное с гарниром, рулет из птицы.			

	Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.19. Приготовление блюд и закусок из мяса	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление заливное из птицы, студень говяжий. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.20. Приготовление блюд и закусок из мяса.	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление рулет из мяса с черносливом, корнетики с муссом ветчинным. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
Тема 3.21. Приготовление блюд и закусок из птицы	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: куриные крылья жаренные, рулет куриный с черносливом. Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.22. Приготовление блюд и закусок из птицы	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление : рулет из курицей грудки с омлетом, паштет из индейки с орехами. Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.23. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: заправка горчичная, заправка сметанная, заправка из томатного сока с чесноком.			
Тема 3.24. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных	Содержание	6	3	ПК 3.1,
	Приготовление блюда «Винегрет с сельдью»			

заправок.	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: соус майонез, соус майонез с хреном, горчица столовая.			ПК 3.2, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.25. Приготовление холодных блюд и закусок региональных кухонь:	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: бутерброд "Науруз"(Татарская кухня), рулет из птицы по-казански (Татарская кухня). Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.26. Приготовление холодных блюд и закусок региональных кухонь.	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление салат-коктейль «Дуслык»(Татарская кухня), Салат «Цада» (Дагестанская кухня), салат «Украинский» (Украинская кухня). Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 3.27. Приготовление холодных блюд и закусок региональных кухонь	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление бутерброды с сельдью , салат из квашеной капусты с ветчиной и фундуком (Украинская кухня), суфле из куриного мяса с зеленью (Грузинская кухня). Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			
Тема 3.28. Приготовление холодных блюд и закусок международных кухонь	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: двойной бургер (Американская кухня) , салат австралийский (Австралийская кухня), салат «Пикадилли» (Английская кухня). Порционирование, декорирование, подача.			
Тема 3.29. Приготовление холодных блюд и закусок международных кухонь	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07,
	Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат из бананов (Африканская кухня),			

	смешанный салат из картофеля, яиц и орехов (Китайская кухня). Порционирование, декорирование, подача.			09, 10
Тема 3.30. Оформление технологической документации.	Содержание	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
	Составление технологических карт, технологических схем. Оформление дневного заборного листа.			
Консультации		6		
Квалификационный экзамен по ПМ.03		6		ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
<i>Всего учебной и производственной практики</i>		252		
ВСЕГО		480		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжи, плакаты, презентации).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

- холодильник;
- мясорубка электрическая;
- блендер;
- весы настольные;
- электрическая плита;
- фритюрница;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- половники;
- мясорубка ручная;
- ложки;
- вилки;
- терки;
- венчик;
- соусница;
- тарелки для горячих закусок;
- тазы;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- казан;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;

- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 20 л;
- кастрюля 3 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалки;
- шумовка.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

3.2.1. Печатные издания:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник. – М.: РУСАЙНС, 2018. – 224 с

3.2.2. Электронные издания:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Холодные и горячие закуски: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2018. – 106 с.

2. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019

3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.

4. Джабоева А. С. Технология продукции общественного питания: Сборник задач. – М.: Магистр, 2021. – 256 с.

5. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

6. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М. Дашков-К, 2020. – 208 с.

Дополнительная литература:

3.2.3. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3.2.4. Электронные издания:

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. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>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:</i> - 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 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - тестовых заданий; - контрольных работ; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); 	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01, МДК 03.02;
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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: 	<ul style="list-style-type: none"> - защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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; 	<p>- дифференцированный зачет по УП 03.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Квалификационный экзамен по ПМ.03.</p>

разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -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 	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> -тестовых заданий; - контрольных работ; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по
ОК. 02 Осуществлять поиск,	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	самостоятельной работе Участие в конкурсах профмастерства, в творческих конкурсах и конференциях Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01, МДК 03.02; - защиты отчетов по учебной и производственной практикам -дифференцированный зачет по УП 03. Квалификационный экзамен по ПМ.03.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

