

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

СОГЛАСОВАНО

СБП „Сине-поец“
(наименование организации)
С. Г. Меншикова, зав. производством
ФИО, должность
подпись
«31 » 08 2020г.



ООО „Бахетле-1“
(наименование организации)
Л.Ш. Муршева, зав. производством
ФИО, должность
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 «Нижнекамский 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 «Нижнекамский 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	-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	-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; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</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> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни; -использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок международной кухни; -оценивать качество готовых холодных блюд и закусок международной кухни.
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> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству холодных блюд и закусок международной кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок международной кухни; <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>

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

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 профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов учебной нагрузки час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа	
			Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем ч.							
			Обучение по МДК, час.			Практики				
			теория, часов	лабораторных и практических занятий, часов	консультации	экзамен	Учебная	Производственная		
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. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	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		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании холодных соусов, заправок.	1	2	ПК 3.1, ПК 3.2
	2. Пищевая ценность в питании холодных соусов, заправок.	1	2	ОК 01-07, 09, 10
	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		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1	2	ПК 3.1 -
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	2	ПК 3.3
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к необходимому качеству и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2	ОК 01-07,
	4. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.	1	2	09, 10
	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 приготовление 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 приготовление 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 приготовление 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		
	1. Классификация и ассортимент бутербродов.	1	2	ПК 3.1,
	2. Значение бутербродов в питании.	1	2	ПК 3.2,
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	1	2	ПК 3.4
	4. Правила выбора дополнительных ингредиентов гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	1	2	ОК 01-07,
	5. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых (простых, сложных) бутербродов.	1	2	09, 10
	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	

	<i>Лабораторная работа №4.</i> 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	
	<i>Лабораторная работа №5.</i> 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		
	<i>Лабораторная работа №6.</i> 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		
	<i>Практическое занятие № 14.</i> 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 выкладывания 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		
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы.	1	2	ПК 3.1,
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из рыбы.	1	2	ПК 3.2,
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1	2	ПК 3.5,
	4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья	1	2	ПК 3.6
	5. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	2	ОК 01-07,
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы.	1	2	09, 10
	Лабораторная работа 7. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	6	3	
	1. Технология приготовление 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 приготовление холодных закусок.	2		
	2. Правила подачи и оформления.	2		
	3. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2		

	<i>Лабораторная работа 9.</i> «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	
	<i>Лабораторная работа № 10.</i> «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	
	<i>Практическое занятие №16.</i> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	3	
	<i>Практическое занятие №17.</i> 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 Приготовление: бутерброд с колбасой, бутерброд с сыром, бутерброд с маслом	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.2. Приготовление закрытых бутербродов:	Содержание Приготовление: закрытый бутерброд с мясными продуктами, закрытые бутерброды с сыром	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.3. Приготовление закусочных бутербродов (канапе):	Содержание Приготовление: канапе с сыром и окороком, корзинки с паштетом, волованы с салатом	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.4. Приготовление салатов из овощей.	Содержание Приготовление: салаты из свежих огурцов и помидор, салат из	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2,

	белокочанной капусты, салат из квашеной капусты.			ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.5. Приготовление салатов	Содержание Приготовление салатов: салат картофельный, салат мясной, салат столичный	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.6. Приготовление винегретов.	Содержание Приготовление: винегрет овощной, винегрет мясной	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.7 Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	Содержание Приготовление :яйцо под майонез с гарниром, помидоры фаршированные мясным салатом, икра свекольная	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.8. Приготовление блюд и закусок из рыбы.	Содержание Приготовление: сельдь с гарниром, рыба под маринадом, рыба под майонезом	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.9. Приготовление блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов:	Содержание Приготовление: морепродукты, рыба заливная с гарниром под майонезом, сельдь рубленная	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5, ОК 01-07, 09, 10
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.	<p>Содержание</p> <p>Приготовление: курица фаршированная (галантин), рулет из курицы со свининой и черносливом, филе из птицы под майонезом</p>	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6, ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.12. Дифференцированный зачет по УП. 03	<p>Содержание</p> <p>Составить ТК или ТТК для приготовления холодного блюда или закуски по индивидуальному заданию.</p> <p>Составить алгоритм приготовления холодного блюда или закуски.</p> <p>Подобрать необходимое оборудование и инвентарь.</p> <p>Организовать рабочее место.</p> <p>Приготовить 2 порции холодного блюда или закуски по индивидуальному заданию.</p> <p>Провести бракераж горячего блюда или закуски.</p> <p>Рассчитать себестоимость горячего блюда или закуски.</p>	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
Производственная практика Виды работ:		192		
Тема 3.1. Ознакомление с холодным цехом, правилами эксплуатации оборудования и техники безопасности при выполнении работ.	<p>Содержание</p> <p>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, смещивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-</p>	6	3	ПК 3.1, ОК 01-07, 09, 10

	гиgienическими требованиями			
Тема 3.2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	<p>Содержание</p> <p>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.</p>	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.3. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов	<p>Содержание</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление: бутерброд с икрой, бутерброд с паштетом и яйцом декорирование, подача</p>	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.4. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов	<p>Содержание</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление: закрытый бутерброд с мясными кулинарными изделиями, закрытый бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами декорирование, подача</p>	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.5. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе)	<p>Содержание</p> <p>Подготовка продуктов и приготовление: канапе с бужениной и окороком, корзиночка с креветками, волованы с курицей, декорирование, подача</p>	6	3	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.	<p>Содержание</p> <p>Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из яблок с сельдереем.. Порционирование, декорирование, подача. Органолептическая оценка качества (брекераж) готовой продукции</p>	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.7 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых фруктов	<p>Содержание</p> <p>Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: фруктовый салат с йогуртом.</p>	6	3	ПК 3.1- ПК 3.3, ОК 01-07,

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

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

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

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 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	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.26. Приготовление холодных блюд и закусок региональных кухонь.	Содержание 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	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.27. Приготовление холодных блюд и закусок региональных кухонь	Содержание 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.	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.28. Приготовление холодных блюд и закусок международных кухонь	Содержание Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: двойной бургер (Американская кухня) , салат австралийский (Австралийская кухня), салат «Пикадилли» (Английская кухня). Порционирование, декорирование, подача.	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.29. Приготовление холодных блюд и закусок международных кухонь	Содержание Подготовка продуктов, организация рабочего места и приготовление: салат из бананов (Африканская кухня),	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07,

	смешанный салат из картофеля, яиц и орехов (Китайская кухня). Порционирование, декорирование, подача.			09, 10
Тема 3.30. Оформление технологической документации.	Содержание Составление технологических карт, технологических схем. Оформление дневного заборного листа.	6	3	ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 01-07, 09, 10
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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 оборотоспособностив 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	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: <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); 	наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 03.01, МДК 03.02; - защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<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: - корректное использование цветных разделочных досок; 	<ul style="list-style-type: none"> -дифференцированный зачет по УП 03. <p>Квалификационный экзамен по ПМ.03.</p>
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	<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>разнообразного ассортимента</p>	<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 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: -тестовых заданий; - контрольных работ; - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск,</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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 отобранный 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 государственном иностранном языке	на и <ul style="list-style-type: none"> -адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

