

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении 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, 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;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 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;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных..

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – **376** часов, включая:

всего занятий во взаимодействии с преподавателем – **121** час;

самостоятельной работы обучающегося – **30** часов;

учебной практики- **108** часов;

и производственной практики – **108** часа.

5. Форма промежуточной аттестации- экзамен (квалификационный) на 3 курсе (6 семестр)

6. Содержание обучения по профессиональному модулю:

Содержание междисциплинарного курса

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Раздел 3. Регулирование правоотношений в профессиональной деятельности

Тема 3.1. Правовое положение субъектов железнодорожного транспорта

Тема 3.2. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Тема 3.3. Нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности

УП.02 Учебная практика

Виды работ:. 1. Приготовление масляных смесей

2. Приготовление соусов на основе растительного масла

3. Приготовление соуса - майонез

4. Приготовление салатов из сырых овощей

5. Приготовление салатов из варёных овощей

6. Винегреты.

7. Приготовление салатов с авторской подачей

8. Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы

9. Фруктовые салаты Правила оформления салатов

10. Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды

11. Холодные закуски из овощей и грибов.

12. Холодные закуски из яиц

13. Холодные блюда из рыбы

14. Холодные блюда из морепродуктов

15. Заливные блюда из рыбы и морепродуктов

16. Холодные блюда из мяса

17. Холодные блюда из птицы

18. Холодные блюда из дичи.

Форма промежуточной аттестации- зачет на 3 курсе (6 семестр)

ПП.02 Производственная практика

Виды работ:. 1. Приготовление соусов холодных

2. Приготовление масляных смесей
3. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.
4. Винегреты. Ассортимент винегретов.
5. Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса, птицы.
6. Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.
7. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе
8. Приготовление горячих бутербродов.
9. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов
10. Приготовление холодных закусок из яиц.
11. Приготовление холодных блюд из рыбы
12. Приготовление холодных блюд из морепродуктов.
13. Приготовление заливных блюд из рыбы
14. Приготовление заливных блюд из морепродуктов.
15. Приготовление холодных блюд из мяса
16. Приготовление холодных блюд из птицы
17. Приготовление холодных блюд из дичи
18. Приготовление холодных блюд из кролика

Форма промежуточной аттестации- дифференцированный зачет на 3 курсе (6 семестр)