

**Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»**

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 271 от «16» августа 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента»**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

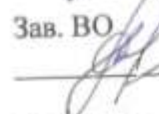
И.о. Зам. директора УПР

 / Е.В. Румянцева

И.о. Зав. УМО

 / Н.В. Чернявская

Зав. ВО

 / С.А. Ошарина

Методист

 / М.В. Кушнир

Рассмотрено на заседании ПЦК
общепрофессиональных
дисциплин

Протокол № 12

от «28» мая 2021 г.

Председатель цикловой комиссии

 / А.В. Иванова

Составитель:

Белянина А.В. / 

(подпись)

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898) и с учетом соответствующей Примерной основной образовательной программой

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. 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 компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Код	Наименование личностных результатов программы воспитания
ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и

	готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
--	--

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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 в	– 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.
Умения	– 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.
Знания	– 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.
--	---

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 367

из них на освоение МДК03.01 51

_____ МДК03.02 100

в том числе самостоятельная работа 30

практики, в том числе учебная 108

производственная 108

Промежуточная аттестация –ПМ.03- экзамен (квалификационный)

МДК 03.01- экзамен

МДК 03.02- дифференцированный зачет

УП.03- дифференцированный зачет

ПП.03- дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура программы профессионального модуля ПМ 03

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, часов						Самостоятельная работа, часов
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов						
				Обучение по МДК, часов			Практики		консультации	
				всего, часов	В том числе		Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	лабораторных и практических занятий, часов									
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	367		337	6	75			6	30
ПК 3.1. - 3.6 ЛР 16-20,23	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	51		41		25	-	-		10
ПК 3.1, 3.2 ЛР 16-	Раздел модуля 2. Приготовление и	100		80		50	-	-		20

20,23	подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента									
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практики	216					108	108		-
	Всего:	367		121		75	108	108		30

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объём в часах</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		51
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		41
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание	7
	1. Классификация холодной кулинарной продукции.	1
	2. Ассортимент холодной кулинарной продукции.	1
	3. Значение в питании холодной кулинарной продукции.	1
	4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1
	5. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.	1
	6. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1
	7. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1
	Практические и лабораторные работы	5
	8. Практическая работа № 1. Органолептическая оценка качества овощей.	1
	9. Практическая работа № 2. Органолептическая оценка качества плодов.	1
	10. Практическая работа № 3. Органолептическая оценка качества грибов.	1
	11. Практическая работа № 4. Органолептическая оценка рыбной гастрономии.	1
	12. Практическая работа № 5. Органолептическая оценка качества мясных гастрономических товаров.	1
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к</i>	Содержание	9
	13. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с беспеховой структурой.	1
	14. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	1
	15. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1
	16. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных	1

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	блюд и закусок.	
	17. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1
	18. Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке.	1
	19. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1
	20. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1
	21. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1
	Практические и лабораторные работы	20
	22. Практическая работа № 6. Составление схемы организации рабочих мест холодного цеха.	1
	23. Практическая работа № 7. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1
	24. Практическая работа № 8. Изучение раздаточного пособия по теме: «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.»	1
	25. Практическая работа № 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	1
	26. Практическая работа № 10. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления бутербродов, салатов.	1
	27. Практическая работа № 11. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок.	1
	28. Практическая работа № 12. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	1
	29. Практическая работа № 13. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	1
	30. Практическая работа № 14. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов.	1
	31. Практическая работа № 15. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1
	32. Практическая работа № 16. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	1
	33. Практическая работа № 17. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	1
	34. Практическая работа № 18. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины.	1

	35. Практическая работа №19. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: овощерезательной машины.	1
	36. Практическая работа № 20. Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов.	1
	37. Практическая работа № 21. Организация хранения готовых салатов, бутербродов.	1
	38. Практическая работа № 22. Организация хранения холодных блюд и закусок.	1
	39. Практическая работа № 23. Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	1
	40. Практическая работа № 24. Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	1
	41. Практическая работа № 25. Ведение расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		10
1. Подготовка сообщения на тему значение овощей в питании человека 2. Кроссворд по теме овощи и грибы 3. Решение задач по теме холодные блюда и закуски 4. Составление опорного конспекта по теме холодные закуски 5. Подбор оборудования и инвентаря для работы в холодном цехе 6. Требования к оборудованию и инвентарю холодного цеха 7. Составить доклад о кухонной посуде 8. Составление технологических карт на салаты 9. Составление схемы приготовления салатов 10. Создание презентации «Холодные блюда и закуски»		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		100
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		80
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	6
	42. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов, заправок.	1
	43. Значение в питании холодных соусов, заправок.	1
	44. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	1
	45. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	46. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий,	1

	смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	47. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	8
	48. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	49. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	50. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1
	51. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1
	52. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1
	53. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	1
	54. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
	55. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1
	Практические и лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салата «Греческий», салата «Цезарь», салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром.	4
	56. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления салатов из сырых овощей.	1
	57. Приготовление салатов из сырых овощей.	1
	58. Оформление салатов из сырых овощей.	1
	59. Отпуск салатов из сырых овощей.	1
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции салатов из вареных овощей.	4
	60. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления салатов из вареных овощей.	1
	61. Приготовление салатов из вареных овощей.	1
	62. Оформление салатов из вареных овощей.	1
	63. Отпуск салатов из вареных овощей.	1
	64. Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов: салат из	4

	яблоко с сельдереем, фруктовый салат.	
	65. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления салатов из фруктов.	1
	66. Приготовление салатов из фруктов.	1
	67. Оформление салатов из фруктов.	1
	68. Отпуск салатов из фруктов	1
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	9
	69. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1
	70. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	71. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	72. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <i>Cook&Serve</i> .	1
	73. 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	74. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
	75. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
	76. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
	77. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1
	Практических и лабораторных работ	12
	Практическая работа № 26. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2
	Расчет количества сырья для приготовления бутербродов.	1
	Расчет выхода бутербродов.	1
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4

	78. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления бутербродов.	1
	79. Приготовление открытых, закрытых бутербродов	1
	80. Оформление открытых, закрытых бутербродов	1
	81. Отпуск открытых, закрытых бутербродов	1
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	82. Приготовление закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
	83. Оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	84. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
	85. Приготовление холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
	86. Оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
	87. Отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	Содержание	7
	88. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1
	89. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1
	90. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1
	91. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1
	92. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	1
	93. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1
	94. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1
	Практических и лабораторных работ	26
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	95. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления	1

	холодных блюд из рыбы.	
	96. Приготовление холодных блюд из рыбы.	1
	97. Оформление холодных блюд из рыбы.	1
	98. Отпуск холодных блюд из рыбы.	1
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	99. Подготовка и приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.	1
	100. Оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья.	1
	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	101. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных блюд из мяса.	1
	102. Приготовление холодных блюд из мяса.	1
	103. Оформление холодных блюд из мяса.	1
	104. Отпуск холодных блюд из мяса.	1
	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	105. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных блюд из субпродуктов.	1
	106. Приготовление холодных блюд из субпродуктов.	1
	107. Оформление холодных блюд из субпродуктов.	1
	108. Отпуск холодных блюд из субпродуктов.	1
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	109. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления блюд из домашней птицы.	1
	110. Приготовление блюд из домашней птицы.	1
	111. Оформление холодных блюд из домашней птицы.	1
	112. Отпуск холодных блюд из домашней птицы.	1
	Практическая работа № 27. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	113. Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	114. Расчет выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	Практическая работа № 28. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и домашней птицы.	2

	115.Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы.	1
	116.Расчет выхода готовых холодных блюд из мяса и домашней птицы.	1
	Практическая работа № 29. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для новогоднего вечера в кафе.	2
	117.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для новогоднего вечера в кафе.	1
	118.Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд и закусок для новогоднего вечера в кафе.	1
	Практическая работа № 30. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для свадьбы в ресторане.	2
	119.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для свадьбы в ресторане.	1
	120.Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд и закусок для свадьбы в ресторане.	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		20
1. Подготовить сообщение на тему значение в питании холодных соусов и заправок 2. Составить кроссворд на тему «виды и название соусов» 3. Составить план-конспект о сочетании салатных заправок с продуктами 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, 5. Составить таблицу сроки хранения салатов из овощей 6. Заполнить технологическую карту одного на выбор салата 7. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. 10. Доклад на тему: «История происхождения салатов, винегретов». 11. Составление схем по приготовлению салатов. 12. Разработка новых видов заправок для салатов. 13. Составление технологических карт по приготовлению. 14. Составление конспекта по приготовлению бутербродов. 15. Доклад на тему: «Использование нового вида сырья и технологии приготовления холодных блюд и закусок». 16. Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок». 17. Составление схем приготовления холодных блюд и закусок. 18. Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления. 19. Подготовка рефератов по темам раздела. 20. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Оригинальное оформление бутербродов, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента».		
Учебная практика по ПМ.03		108
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. 19. Д/зачет.	
<i>Производственная практика по ПМ. 03</i> <i>Виды работ:</i> 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 заливные блюд из рыбы 14. Приготовление заливные блюд из морепродуктов.	108

15. Приготовление холодные блюд из мяса	
16. Приготовление холодные блюд из птицы	
17. Приготовление холодные блюд из дичи	
18. Приготовление холодные блюд из кролика	
Всего:	367

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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 ЛР 16-20,23	<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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/ по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	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	<i>практикам</i>
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – 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); – 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; • 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	

разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ЛР 16-20,23	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; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

к различным контекстам.	– 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	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – 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;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – 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.	

Протруеровано, скреплено и

заверено печатью 24

Сторожень Кеняше

Директор

Исмаилов Т.А. Чупрова

« 16 » 09 2024 г.

