

Правительство Республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:

Директор кафе «Фламинго»

\_\_\_\_\_ Т.М. Марьясова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю

Зам. директора по У.П.Р.

\_\_\_\_\_ И.А. Арасланов

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

Рассмотрено

на заседании ЦК

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России №1569 от 09.12.2016. Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер), профессионального стандарта «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) и примерной рабочей программы (№ 43.01.09-170331 дата регистрации 31.03.2017 протокол № 1 от 28.03.2017.

Организация - разработчик: ГАПОУ Р.Х. «Аграрный техникум».

**Разработчики:** Мосина Галина Яковлевна

мастер производственного обучения

## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... **Ошибка! Закладка не определена.**



# **1. ПАСПОРТ 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 является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих ему профессиональных компетенций:

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.

А также 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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, 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;

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 496 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 184 часа;

самостоятельная учебная работа обучающихся – 24 часа;

учебная практика – 108 часов.

производственная практика – 180 часов.



## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.				Практики	
			всего, часов	В том числе		Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
лабораторных и практических занятий, часов	Консультации							
ПК3.1.-3.6	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	50	50	32				
ПК3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления и подготовка к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	120	102	52	2	18		
ПК3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 3.</b> Процессы приготовления и подготовка к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни.	38	32	12		6		
ПК3.1-3.6	Учебная и производственная практика	288					108	180
	<b>Всего:</b>	<b>496</b>	<b>184</b>	86	2	<b>24</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Методическая характеристика уроков	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>50</b>	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>				<b>50(18+32)</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>№</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1-2	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	<b>4</b> <b>23.09</b> <b>24.09</b>	2
	3-4	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).			
	5-6	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	<b>4</b>	2
7-8	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Chill</b> (готовить и охлаждать)				

Тема 1.2.	№	Содержание				
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	9-10	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	2	2,3	
	11-12	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	4	2,3	
	13-14	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.				
	15-16	Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуски на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	Урок с элементами моделирования производственной ситуации	4	2,3	
	17-18	Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»				
	<b>СРС 1:</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				-	
	<b>СРС 2:</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				-	
<b>СРС 3:</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для подготовки сообщений.				-		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>32</b>		
19-20 21-22 23-24	<b>Практическая работа 1:</b> «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	6	2,3		
25-26 27-28 29-30					<b>Практическая работа 2:</b> «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	Урок применения знаний, навыков и умений Практический

	31-32 33-34 35-36	<b>Практическая работа 3:</b> «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».	Урок применения знаний отработка навыков и умений .Практический	<b>6</b>	2,3
	37-38 39-40 41-42 43-44	<b>Практическая работа 4:</b> «Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	Урок применения знаний, отработка навыков и умений. Практический	<b>8</b>	2,3
	45-46 47-48 49-50	<b>Практическая работа 5:</b> «Тренинг по отработке умений безопасности эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	Урок применения знаний, отработка навыков и умений. Практический	<b>6</b>	2,3
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.</b>				<b>120</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>					
<b>Тема 2.1.</b>	<b>№</b>	<b>Содержание</b>		<b>48</b>	
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	1-2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	Урок совершенствования знаний. Репродуктивный	<b>6</b>	2,3
	3-4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	5-6	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			

	7-8	Современные методы приготовления (использование Кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	2	2,3
	9-10 11-12	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	4	
	<b>Практические и лабораторные работы</b>			<b>52</b>	
	13-14	<b>Лабораторная работа 1:</b> Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний и отработка навыков и умений. Практический	2	2,3
	15-16	<b>Лабораторная работа 2:</b> Приготовление и использование фруктово-ягодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний и отработка навыков и умений. Практический	2	2,3
	17-18	<b>СР1: Подготовить сообщение: «Использование алкогольных напитков для приготовления холодных соусов».</b> <b>СР 2:Выполнить опорный конспект по теме «Национальные и региональные соусы»</b>		<b>1-2 СР 2</b>	

Тема 2.2.	№	Содержание	12	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	19-20	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция	2,3
	21-22	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		
	23-24	Салаты с использованием мясopодуKтов, птицы и дичи, рыбы и морепродуKтов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	Урок систематизации знаний с элементами деловой игры.	2,3
	25-26	Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания		
	27-28	Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Урок систематизации знаний с элементами деловой игры.	4
	29-30	Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира. Особенности приготовления, использование различных ингредиентов.		

<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	31-32	<b>СРС 3: Подготовиться к лабораторной работе произвести расчет сырья для салатов «Греческий» и «Цезарь», оформить технологические карты</b> <b>СРС 4: Выполнить творческую работу по теме: «Приготовление региональных салатов с использованием лесных даров в Шира»</b>	СРС 3-4 2		
	<b>Практические и лабораторные работы</b>				
	33-34 35-35	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	37-38 39-40	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	41-42 43-44	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск региональных салатов и салатов различных кухонь мира с использованием лесных даров и экзотических фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	№	<b>Содержание</b>			
	45-46	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	Урок усвоения новых знаний. объяснительно-иллюстративный. Учебное сотрудничество.	2	



Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	№	Содержание				
	47-48	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Урок систематизации знаний с элементами деловой игры.	2	2,3	
<b>49-50 51-52</b>	<b>СРС 5: Сообщение: «Все о канапе». Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчет сырья для приготовления канапе, оформить технологические карты.</b>		<b>СРС 5 4</b>			
	<b>Практические и лабораторные работы</b>		4			
53-54 55-56	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	№	Содержание		4		
	57-58	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.		Урок усвоения знаний объяснительно - иллюстративный.	2	2,3
	59-60	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. для отпуска на вынос.		Урок систематизации знаний с элементами деловой игры.	2	2,3
	61-62	<b>СРС 6-7:</b> Выполнить электронную презентацию на тему « Холодные блюда и закуски французской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц»		<b>СРС 6-7 2</b>		

		<b>Практические и лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	63-64 65-66	<b>Практическая работа 1.</b> «Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра, расчет технологических карт».	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	<b>4</b>	<b>2,3</b>
	67-68 69-70	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	<b>4</b>	<b>2,3</b>
	71-72 73-74	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	<b>4</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 2.5.</b>	№	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	75-76	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Урок усвоения знаний объяснительно - иллюстративный.	<b>2</b>	<b>2,3</b>
	77-78	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	<b>2</b>	<b>2,3</b>
	79-80	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	<b>2</b>	<b>2,3</b>

	<b>81-82</b>	<b>СРС 8: Составить опорный конспект по теме « Пряности и приправы для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»</b>		<b>СРС 8-9 4</b>	
	<b>83-84</b>	<b>СРС 9: Выполнить электронное сообщение на тему «Террины из рыбы и морепродуктов»</b>			
	<b>Практические и лабораторные работы</b>			<b>8</b>	
	85-86 87-88	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, учебное сотрудничество с элементами самоконтроля.	<b>4</b>	<b>2,3</b>
	89-90 91-92	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, учебное сотрудничество с элементами самоконтроля.	4	2,3
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание</b>			<b>10</b>	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	93-94	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	Урок усвоения знаний, рассказ с элементами показа	<b>6</b>	<b>2,3</b>
	95-96	Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
	97-98	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.			
	99-100	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Урок усвоения знаний объяснительно - иллюстративный.	<b>2</b>	<b>2,3</b>

	101-102	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических	Урок усвоения знаний, рассказ с элементами показа тарование	2	2,3
	<b>103-104 105-106</b>	<b>СР 10-: Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме « Рулеты из мяса и птицы» СР11:Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы». СР12: Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.</b>		<b>СР 10 СР11 СР12 6</b>	
		<b>Практические и лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	107-108 109-110	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	111-112 113-114	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, учебное сотрудничество с элементами самоконтроля.	4	2,3
	115-116 117-118	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
<b>Консультация</b>				2	
<b>МДК 03.03Процессы приготовление и подготовка к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни.</b>					
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни.</b>					
<b>Тема 3.1.</b>		<b>Содержание</b>		38	
Приготовление, подготовка к реализации и	1-2 3-4	Введение. История возникновения хакасской кухни. Классификация блюд и закусок хакасской кухни.	Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция	4	2,3

презентации холодных блюд и закусок хакасской кухни.	4-5	Салаты хакасской кухни.	Урок совершенствования знаний, с элементами самостоятельной работы, дискуссия	4	2,3
	6-7 8-9	Инновации в технологии приготовления холодных блюд и закусок в хакасской кухни.	Урок усвоения знаний объяснительно иллюстративный.	4	2,3
	10-11  12-13	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление с салатов из сырых овощей и фруктов хакасской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. <b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление с салатов из вареных овощей хакасской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции, расчет технологических карт авторской подачи.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	12-13 14-15	Блюда и закуски из овощей и грибов хакасской кухни. Блюда и закуски из рыбы и рыбных, нерыбных продуктов.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	4	2,3
	16-17 18-19	Блюда и закуски из мяса и мясных продуктов. Блюда и закуски из яиц, сыра, творога	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	4	2,3
	20-21	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы хакасской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	22-23	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов хакасской кухни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	2,3
	24-25	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение: «Сервировка стола хакасской кухни»		6	

**Учебная практика.****Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

108

<p>17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>4.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на</p>	<p><b>180</b></p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; учебная лаборатория

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 20-25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование** Учебной лаборатории технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

**весоизмерительное оборудование:** весы настольные; электронные;

**холодильное оборудование:** шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина;

**механическое оборудование:** блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания;

**тепловое оборудование:** плиты электрические или с индукционным нагревом; 2 печь пароконвекционная; конвекционная печь; фритюрница; микроволновая печь;

**оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** ;машина для вакуумной упаковки;

**оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная;

**вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной; стеллаж; моечная ванна двухсекционная.

#### **Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда:** 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

**Расходные материалы:** стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые



**Посуда для презентации:** тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; - гастроемкости.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомате, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

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.: по состоянию на 26 дек. 2009г.].

<http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ Р. 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.

4. ГОСТ Р. 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.

5. ГОСТ Р. 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.

6. ГОСТ Р. 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.

7. ГОСТ Р. 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с. 8. 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. - [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm)

9. Анфимова Н.А., Кулинария: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 11-е издание, М.: Академия, 2016.

10. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 3-е издание, М.: Академия, 2018.

11. Потапова И.И., Калькуляция и учет: учебное пособие для студ.учреждений НПО, М.: Академия, 2014.

12. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 10-е издание, М.: Академия, 2017.- 512 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 11-е изд., стер. - М.: Академия, 2013.- 432 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

#### **Интернет-ресурсы**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-smakov.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.

3. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

4. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

5. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

6. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

7.<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

8.<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

9.<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

10.<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

11.<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

#### **4.3. Организация образовательного процесса**

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

входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ 03 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

**Текущий контроль знаний и умений** осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

**В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний:**

- различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,
- контрольные работы, □ различные формы тестового контроля и др.

**Текущий контроль освоенных умений** осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

**Промежуточная аттестация** обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается **освоение междисциплинарных курсов** в рамках промежуточной аттестации **экзаменом или дифференцированным зачётом**, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

**Освоение программы профессионального модуля** в рамках **промежуточной аттестации** завершается проведением **демонстрационного экзамена**, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 3.1.-3.6.</b>	<p><b>Знания:</b>                      Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.                      Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.                      Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.                      Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.                      Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.                      Требования к личной гигиене персонала.                      Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.                      Правила утилизации отходов.                      Виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении: -                      письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме контрольной работы по МДК в виде:                      -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>

	<p>хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
--	---	--	--

	<p><b>Умения:</b>          Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования.          Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.          Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.          Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.          Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.          Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов          Выбирать оборудование, производственный</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -          защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -          оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:           - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям           -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.</p>
--	--	--	---



	<p>инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительным приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка Сформированности ПК и ОК на экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<b>Раздел модуля 2.</b>			

<p><b>ПК 3.1.-3.6.</b></p>	<p><b>Знания:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении: -          письменного/устного опроса;           -тестирования;           -оценки результатов внеаудиторной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.           Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность</p>
	<p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.          Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p>	<p>самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы по МДК в виде:          -письменных/ устных ответов,           -тестирования.</p>	<p>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....</p> <p>- экспертная оценка</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>
	<p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/</p>	<p>последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие</p>

	<p>числе региональных. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Выбирать ,применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	---

	<p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом</p>		
--	---	--	--

	<p>требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
--	--	--	--

