

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК «Сакский
технологический техникум»


А.Ю. Волкова

Приказ № 22 от «14» июня 20 17 г.

М.П.



«Согласовано»
Заместитель директора по УПР


Е.Н. Авлас

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической
комиссии общепрофессионального
и профессионального цикла
по профессиям естественнонаучного
профиля профессионального образования

протокол № 11 от «13» июня 20 17 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм; осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчики:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

Васенина Татьяна Владимировна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20

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 (далее программа ПМ) является основной частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 504 часа, в том числе:

занятий во взаимодействии с преподавателем – 182 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;

учебной и производственной практики- 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 результата обучения
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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов			Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	82	68	14	14	-	-
ПК 3.2 - 3.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	224	96	42	20	108	
	Производственная практика, часов	180					180
	Промежуточная аттестация	18	18				
	Всего:	504	182	56	34	108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		82	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		68	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Содержание</p> <p>1 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.</p> <p>3 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>4 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p>	28	

	6	Условия хранения сырья, продуктов. Подбор посуды для подачи холодных блюд и закусок.		
	Практические занятия		14	
	1	Экскурсия на предприятие питания для ознакомления с организацией работы холодного цеха		
	2	Изучение устройства, принципа работы машин и механизмов для нарезки гастрономических продуктов		
	3	Изучение устройства, принципа работы прилавков- витрин		
	4	Расчет норм сырья для приготовления салатов		
	5	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд		
Тема 1.2. Товароведно-технологическая характеристика сырья, подготовка продуктов	Содержание		20	2
	1.	Товароведно-технологическая характеристика овощей, плодово - ягодных культур, мяса и мясопродуктов, рыбы, рыбной гастрономии, икры рыб, колбасных изделий, мяса птицы, мясных продуктов, яиц, молока и продукции его переработки, сыров твердых, мягких, пищевых жиров.		
	2.	Подготовка овощей, мяса и мясопродуктов, рыбы, рыбной гастрономии, икры рыб, колбасных изделий, мяса птицы, мясных продуктов, яиц, молока и продукции его переработки, сыров твердых, мягких для приготовления холодных блюд и закусок, пищевых жиров.		
Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		6	
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Характеристика, последовательность этапов. Особенности подачи закусок. Оценка качества продукции. Органолептический метод оценки продуктов.		
	2	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03. (МДК 03.01)			14	
Разработка сообщений по темам: «Санитарные требования к планировке и отделке холодного цеха»; «Ассортимент, характеристики, требования к качеству специй и приправ»; «Качество продовольственных товаров»; «Требования к качеству рыбы горячего, холодного копчения, дефекты»; «Требования к качеству мясных копченостей, упаковка, хранение»; «Требования к качеству вареных колбас»; «Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции»				

<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>		<p>224</p>	
<p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		<p>96</p>	
<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>Содержание</p>	<p>7</p>	<p>2</p>
	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p>		
	<p>2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов, винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	<p>11</p>	<p>2</p>
	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p>		
	<p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>		
	<p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>		
	<p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.</p>		

	Практические занятия		12			
	1	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком.				
	2	Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью, салат столичный				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание		17	2		
	1.	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.				
	2.	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.				
	3.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	4.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	5.	Приготовление горячих бутербродов, порционирование, запекание, подача.				
	6.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд				
	7.	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.				
	Практические занятия				12	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей: помидоры фаршированные мясным салатом, икра баклажанная				
	2.	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из творога, сыра: творог с чесноком, острая закуска, сыр фаршированный				
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание		19	2		
	1.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.				
	2.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.				
	3.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного				

		водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.		
4.		Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) Особенности приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы региональных кухонь мира. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
5.		Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		
6.		Технология приготовления диетических бутербродов и салатов, диетических холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.		
Практические занятия			18	
1.		Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди: «сельдь с гарниром, форшмак»		
2.		Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мясопродуктов: паштет из печени		
3.		Приготовление, оформление и отпуск рулета деликатесного из курицы		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03. (МДК; 03.02) Составить технологические карты: - на салаты: «Греческий», «Цезарь», салат из сыра с яблоком»; «Винегрет с сельдью, салат столичный»; - на холодные закуски из овощей: «Помидоры, фаршированные мясным салатом», «Икра баклажанная»; - на холодные закуски из творога, сыра: «Творог с чесноком», «Острая закуска», «Сыр фаршированный». - на холодные закуски из сельди: «Сельдь с гарниром, форшмак» - на холодную закуску из мясопродуктов: «Паштет из печени», «Рулет деликатесный из курицы» Отработка формы нарезки овощей для приготовления овощного винегрета. разработка сообщений по темам: «Виды винегретов в кухнях народов мира»; «Подбор рецептов бутербродов для банкетных блюд».			20	
Учебная практика Виды работ: Подготовка рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных соусов, салатных заправок. Организация рабочего места при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок			108	

<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании.</p> <p>Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления салатов, винегретов разнообразного ассортимента. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, винегретов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p>Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бутербродов и холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. разнообразного ассортимента. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, волованов, ролл, тартелеток, горячих бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и использованием технологии Cook&Serve («готовь и подавай» (англ.) – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности на стол).</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. Бракераж готовой продукции. Уборка рабочего места.</p> <p><i>в т.ч. дифференцированный зачет (6 часов)</i></p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Подготовка рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных соусов, салатных заправок.</p> <p>Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления салатов, винегретов разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, винегретов разнообразного</p>	<p>180</p>	

<p>ассортимента, в том числе региональных. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бутербродов и холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, волованов, ролл, тарталеток, горячих бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и использованием технологии Cook&Serve («готовь и подавай» (англ.) – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности на стол). Сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, холодных закусок.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Бракераж готовой продукции.</p> <p><i>в т.ч. дифференцированный зачет (6 часов)</i></p>		
<p>Промежуточная аттестация: по - МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – <i>комплексный экзамен.</i> - по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – <i>экзамен (квалификационный)</i></p>	18	3
Всего:	504	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); - основной
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и его рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебные и методические пособия;
- наглядные пособия.
- мультимедиапроектор.

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в лаборатории учебная кухня ресторана.

Оснащение лаборатории:

1. Оборудование: ученические столы для зоны инструктажа; столы производственный с моечной ванной; столы производственные; стеллаж передвижной; весы настольные электронные; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; ледогенератор; блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; планетарный миксер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); овощерезательная машина; плиты с индукционным нагревом; конвекционная печь; плита вок; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь; горелка газовая ручная; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; машина посудомоечная; стеллаж; мусат для заточки ножей.

2. Оснащение рабочих мест лаборатории инвентарем, инструментами, посудой: функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы

продуктов); термометр со щупом; мерный стакан; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; шенуа; лопатки (металлические, силиконовые); половник; пинцет; щипцы универсальные; ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковорода; сковорода вок; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; пакеты для вакуумного аппарата; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); блюдо прямоугольное; соусники.

3. Средства обучения: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, плакаты, муляжи, натуральные образцы, схемы, раздаточный материал.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. Проф.образования / - 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2. / А.Н.Мартинчик. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240с.
4. Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. /

А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 256с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студучреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия 336 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512с.

Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320с.
2. Лутошкина Г.Г. Л864 Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240с.
3. 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. — 432с.

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Периодическая печать:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал «Гастрономъ»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия при изучении данного модуля проводятся в учебных кабинетах, лаборатории учебная кухня ресторана.

Учебная практика проводится рассредоточено. Учебная практика осуществляется в лаборатории учебная кухня ресторана. Производственная

практика проводится концентрированно в организациях общественного питания.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории учебная кухня ресторана. Самостоятельная работа выделена для составления сообщений, технологических схем, карт, работой со сборниками рецептур и другой нормативной документацией.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; – приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; -целевое использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – органолептическая оценка качества холодных

<p>государственном и иностранном языке.</p>	<p>соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – аккуратность порционирования холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента; – соответствие внешнего вида готовых холодных соусов, заправок, салатов требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; -соответствие организации хранения холодных соусов, заправок, салатов разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - целевое использование разделочных досок; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, требованиям рецептуры; - соответствие внешнего вида готовых холодных соусов, заправок, бутербродов,
---	--

	<p>канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи; - органолептическая оценка качества холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; --аккуратность порционирования холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных соусов, заправок, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p>