

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии среднего профессионального образования:

**43.01.09 Повар, кондитер**

2021

Рассмотрена методическим  
объединением техникума  
протокол №11 от 02.07.2021г  
Председатель  И.Х.Саркисян

Утверждаю  
И.о. директора ГБПОУ КК НАПТ  
А.С.Маркозов  
Приказ № 171-О от «05» июля 2021г.



Рассмотрена  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 38 от 05.07.2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна  
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ



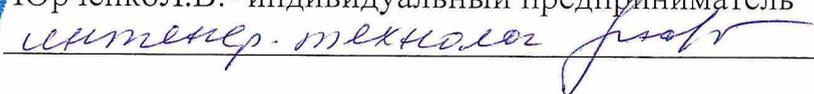
Рецензенты:



Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ  
инженер технолог общественного  
питания по продуктам



Юрченко Л.В.- индивидуальный предприниматель



## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>34</b>

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03**

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

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «**Повар, кондитер**» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>			
	<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
	<b>Раздел модуля 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 2. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 3. Подготовка	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 нормативно-техническую 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 инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять	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 ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации	Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикато

	<p>рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>4.Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных.</p>	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>	<p>В.</p>
--	--	---	--	-----------

			правила оформления заявок на склад.	
	Раздел модуля 3.			

<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче.</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила</p>	<p>Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд.</p>
---	---	---	--	---

		<p>соусов и заправок;  охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;  рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  определять степень готовности соусов;  проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;  порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход соусов при порционировании;  выдерживать температуру подачи;  хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.</p>	<p>приготовления холодных соусов и заправок;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;  требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов;  методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;  температура подачи соусов;  правила хранения готовых соусов;  требования к безопасности хранения готовых соусов.</p>	
<p>ПК 3.3  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителям и при отпуске продукции на</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости</p>	<p>Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными</p>

<p>вынос, взаимодействие с потребителями и при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>приготовления салатов разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;  проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи салатов;  хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  рассчитывать стоимость,  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им</p>	<p>сырья и продуктов  методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p>	<p>факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабриката, блюд.</p>
--	---	---	---

		помощь в выборе салатов.	<p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 3.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействию с потребителями при отпуске</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p>	<p>Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая</p>

<p>продукции с прилавка/раздачи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p>при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд.</p>
--------------------------------------	--	---	--

		<p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.</p>	<p>правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
<p>П.К 3.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p>

	<p>расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных блюд,</p>	<p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд.</p>
--	--	--	--	--

		<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость,  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	Инструкции по ТБ БТ, методические материалы,

<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразно ассортимента.</p>	<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразно ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p>	<p>учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд.</p>
--	---	--	--	--

		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 3.1.-3.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>42</b>		<b>40</b>		10	-	-
ПК 3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	<b>146</b>	<b>114</b>	44	-	-	2	
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	<b>288</b>			<b>108</b>	<b>180</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>476</b>					<b>4</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		42
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<b>Содержание</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация холодной кулинарной продукции, значение в питании.</li> <li>2. <i>Ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</i></li> <li>3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.</li> <li>4. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.</li> <li>5. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.</li> <li>6. Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из свежих овощей.</li> <li>7. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры.</li> <li>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из вареных овощей.</li> <li>9. <i>Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из вареных овощей.</i></li> <li>10. Правила сервировки стола в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</li> </ol>	10
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	20

<p><i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</li> <li>2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.</li> <li>3. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с безцеховой структурой.</li> <li>4. Организация и техническое оснащение рабочих мест.</li> <li>5. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и правила ухода за ними.</li> <li>6. <i>Виды, назначение инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</i></li> <li>7. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.</li> <li>8. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</li> <li>9. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос).</li> <li>10. <i>Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), хранения на раздаче/прилавке).</i></li> <li>11. <i>Организация подготовки к упаковке, складированию неиспользованных продуктов.</i></li> <li>12. <i>Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</i></li> <li>13. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</li> <li>14. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</li> </ol>	
	<p><b><i>Практические занятия</i></b></p>	10
	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 2 .</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов</p>	
	<p><b>Практическое занятие 3 .</b> Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 4 .</b> Безопасная эксплуатация механического оборудования: электрохлеборезки</p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> Безопасная эксплуатация механического оборудования: слайсера</p>	

	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.</p> <p><b>Практическое занятие 7.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования аппарата для вакуумирования</p> <p><b>Практическое занятие 8.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p> <p><b>Практическое занятие 9.</b> <i>Безопасная эксплуатация технологического оборудования интенсивного охлаждения</i></p> <p><b>Практическое занятие 10.</b> <i>Порционирование (комплектация), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</i></p>	
	<b>Содержание</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности заправок.</li> <li>2. <i>Технология приготовления холодных соусов.</i></li> <li>3. Технология приготовления заправок.</li> <li>4. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов.</li> <li>5. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных заправок.</li> <li>6. <i>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов.</i></li> </ol>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
1.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
2.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	<b>Содержание</b>	16
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Классификация, ассортимент и значение в питании холодных соусов, заправок</li> <li>2.<i>Пищевая ценность и значение в питании холодных соусов, заправок.</i></li> <li>3. Ассортимент для холодных соусов.</li> <li>4. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов.</li> <li>5. <i>Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для готовых соусов промышленного производства</i></li> </ol>	

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для готовых соусов промышленного производства</li> <li>7. Ассортимент, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных заправок.</li> <li>8. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных заправок.</li> <li>9. <i>Требования к качеству, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов.</i></li> <li>10. <i>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов.</i></li> <li>11. Требования к качеству, кулинарное назначение концентратов для готовых соусов промышленного производства</li> <li>12. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для готовых соусов промышленного производства</li> <li>13. Требования к качеству, кулинарное назначение концентратов для готовых соусов промышленного производства.</li> <li>14. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных заправок.</li> <li>15. Требования к качеству, кулинарное назначение концентратов для холодных заправок.</li> <li>16. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных заправок.</li> <li>17. Характеристика, основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.</li> <li>18. Правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.</li> <li>19. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов.</li> <li>20. Качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.</li> <li>21. Требования к качеству основных продуктов ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок.</li> <li>22. Требования к качеству дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок.</li> <li>23. Характеристика, качество и количество в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</li> <li>24. Правила выбора, качество и количество в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и</li> </ol> |  |
|--|---|--|

	<p>т.д.)</p> <p>25. Требования к дополнительным ингредиентам нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам</p> <p>26. Требования к полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).</p> <p>27. Ассортимент, рецептуры, требование к качеству холодных соусов.</p> <p>28. Нормы расхода, способы сокращения потерь.</p> <p>29. Сохранения пищевой ценности холодных соусов.</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.</li> <li>2. <i>Ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.</i></li> <li>3. Актуальные направления в приготовлении салатов.</li> <li>4. Правила выбора основных продуктов , качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</li> <li>5. Правила выбора ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</li> <li>6. Подготовка ингредиентов для приготовления салатов.</li> <li>7. Условия и сроки их хранения ингредиентов для салатов.</li> <li>8. Актуальные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.</li> <li>9. Гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.</li> <li>10. Правила подбора заправок.</li> <li>11. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры.</li> <li>12. Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из свежих овощей.</li> <li>13. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры.</li> <li>14. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из вареных овощей.</li> <li>15. Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из вареных овощей.</li> <li>16. <i>Правила сервировки стола в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</i></li> <li>17. Выбор посуды для отпуска салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</li> </ol>	16

	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Технология приготовления салатов из сырых овощей	
	<b>Лабораторное занятие 2.</b> Технология приготовления салатов из фруктов.	
	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Технология приготовления салатов из вареных овощей.	
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Технология приготовления винегретов.	
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Технология приготовления салатов из рыбы.	
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Технология приготовления салатов из морепродуктов.	
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Технология приготовления салатов из мяса.	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Технология приготовления салатов из птицы.	
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из сырых овощей.	
	<b>Лабораторное занятие 10.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из вареных овощей.	24
	<b>Лабораторное занятие 11.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из фруктов.	
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из рыбы.	
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из морепродуктов.	
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из мяса.	
	<b>Лабораторное занятие 15.</b> Технология приготовления салатов - коктейлей из мяса птицы.	
	<b>Лабораторное занятие 16.</b> Технология приготовления закусочных салатов из сырых овощей.	

	<p><b>Лабораторное занятие 17.</b> Технология приготовления закусочных салатов из вареных овощей.</p> <p><b>Лабораторное занятие 18.</b> Технология приготовления закусочных салатов из фруктов.</p> <p><b>Лабораторная работа 19.</b> Технология приготовления закусочных салатов из рыбы.</p> <p><b>Лабораторное занятие 20.</b> Технология приготовления закусочных салатов из морепродуктов.</p> <p><b>Лабораторное занятие 21.</b> Технология приготовления закусочных салатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторное занятие 22.</b> Технология приготовления закусочных салатов из мяса птицы.</p> <p><b>Лабораторное занятие 23.</b> Технология приготовления десертных салатов.</p> <p><b>Лабораторное занятие 24.</b> Технология приготовления салатов региональных кухонь мира.</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b>  <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация бутербродов. Значение в питании.</li> <li>2. <i>Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</i></li> <li>3. Ассортимент бутербродов. Значение в питании.</li> <li>4. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</li> <li>5. Ассортимент холодных закусок из овощей и грибов. Значение в питании.</li> <li>6. Ассортимент холодных закусок из мяса и рыбы. Значение в питании.</li> <li>7. Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований.</li> <li>8. Соблюдение принципов совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>9. Правила выбора основных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</li> <li>10. Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</li> <li>11. Соблюдение принципов совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления открытых (простых) бутербродов. Требования к качеству.</li> <li>13. Технологический процесс приготовления открытых (сложных) бутербродов. Требования к качеству.</li> <li>14. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов.</li> <li>15. Требования к качеству закрытых бутербродов.</li> </ol>	<p>28</p>

	<p>16. Оформление и отпуск открытых (простых) бутербродов. Условия и сроки хранения.</p> <p>17. Оформление и отпуск открытых (сложных) бутербродов. Условия и сроки хранения.</p> <p>18. Оформление и отпуск закрытых бутербродов. Условия и сроки хранения.</p> <p>19. Оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Условия и сроки хранения.</p> <p>20. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b>.</p> <p>21. Технология приготовления, отпуска холодных закусок из овощей.</p> <p>22. Технология оформления, отпуска холодных закусок из овощей.</p> <p>23. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения закусок из овощей.</p> <p>24. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы.</p> <p>25. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса.</p> <p>26. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</p> <p>27. Требования к качеству, условия и сроки хранения закусок из мяса.</p> <p>28. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы.</p> <p>29. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</p> <p>30. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок из птицы.</p> <p>31. Приготовление горячих бутербродов: укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>32. Правила сервировки стола для отпуска бутербродов</p> <p>33. Способы подачи бутербродов в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p>34. Правила выбор посуды для отпуска бутербродов способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи.</p> <p>35. Правила сервировки стола для роллов.</p> <p>36. Способы подачи роллов в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p>37. Правила сервировки стола для отпуска гастрономических продуктов порциями.</p> <p>38. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p>	
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<b>Лабораторное занятие 25.</b> <i>Технология приготовления бутербродов</i>	
	<b>Лабораторное занятие 26.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из овощей.</i>	
	<b>Лабораторное занятие 27.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из грибов.</i>	8
	<b>Лабораторное занятие 28.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из яиц.</i>	
	<b>Лабораторное занятие 29.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из рыбы.</i>	

	<b>Лабораторное занятие 30.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из мяса.</i>	
	<b>Лабораторное занятие 31.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из мясных продуктов.</i>	
	<b>Лабораторное занятие 32.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из птицы.</i>	
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	1. Ассортимент простых холодных блюд и закусок.	
	2. Значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к холодным блюдам и закускам.	
	4. Соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	
	6. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	
	8. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	9. Приготовление, оформление и отпуск рыбы заливной (порционными кусками).	
	10. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	11. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов.	
	12. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями.	
	14. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	15. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы для отпуска на вынос.	
16. Комплектование, упаковка холодных блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		
<b>Лабораторные занятия</b>		
<b>Лабораторное занятие 33.</b> <i>Технология приготовления канапе с различными наполнителями</i>	<b>10</b>	
<b>Лабораторное занятие 34.</b> <i>Технология приготовления корзиночек с различными наполнителями</i>		
<b>Лабораторное занятие 35.</b> <i>Технология приготовления волованов с различными наполнителями</i>		
<b>Лабораторное занятие 36.</b> <i>Технология приготовления винегретов.</i>		
<b>Лабораторное занятие 37.</b> <i>Технология приготовления салатов сложного приготовления.</i>		
<b>Лабораторное занятие 38.</b> <i>Технология приготовления холодных закусок из рыбы сложного приготовления.</i>		
	<b>10</b>	

	<p><b>Лабораторное занятие 39.</b> Технология приготовления холодных закусок из мяса сложного приготовления.</p>	2
<p><b>Лабораторное занятие 40.</b> Технология приготовления холодных закусок из мясных продуктов сложного приготовления.</p>		
<p><b>Лабораторное занятие 41.</b> Технология приготовления холодных закусок из птицы сложного приготовления.</p>		
<p><b>Лабораторное занятие 42.</b> Технология приготовления горячих закуски сложного приготовления.</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><b>Практическое занятие 1.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.</p>		
<p><b>Практическое занятие 2.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных закусок.</p>		
<p><b>Самостоятельные работы</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>		2
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.</li> <li>3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.</li> <li>4. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.</li> <li>5. Оформление и отпуск винегретов.</li> <li>6. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.</li> <li>7. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.</li> <li>8. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе.</li> <li>9. Приготовление, оформление и отпуск роллов</li> <li>10. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями</li> <li>11. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц.</li> <li>12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра.</li> <li>13. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей.</li> <li>14. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и сельди.</li> <li>15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ol>		108

<p>16. Приготовление, оформление отпуск холодных блюд из мяса.</p> <p>17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.</p> <p>18. Дифференцированный зачет</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>2. Приготовление салатов из сырых овощей.</p> <p>3. Оформление и отпуск салатов из сырых овощей</p> <p>4. Приготовление салатов из фруктов.</p> <p>5. Оформление и отпуск салатов из фруктов .</p> <p>6. Приготовление салатов из вареных овощей.</p> <p>7. Оформление и отпуск салатов из вареных овощей.</p> <p>8. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.</p> <p>9. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.</p> <p>10. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе</p> <p>11. Приготовление, оформление и отпуск роллов.</p> <p>12. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.</p> <p>13. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц.</p> <p>14. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра.</p> <p>15. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей.</p> <p>16. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди.</p> <p>17. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы.</p> <p>18. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса.</p> <p>19. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса</p> <p>20. Приготовление холодных закусок из птицы.</p> <p>21. Оформление и отпуск холодных закусок из птицы.</p> <p>22. Приготовление холодных блюд из рыбы.</p> <p>23. Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.</p> <p>24. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>25. Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>26. Приготовление холодных блюд из мяса.</p> <p>27. Оформление и отпуск холодных блюд из мяса.</p> <p>28. Приготовление холодных блюд из домашней птицы.</p> <p>29. Оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.</p>	<p><b>180</b></p>

30. Дифференцированный зачет.	
-------------------------------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. -Синицына А.В Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих слаких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования ( 4-е издание 2019) ТОП 50
- 11.
12. -Счесленок Л.Л Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования ( 1-е издание 2018) ТОП50
- 13.
14. -Семичева Г.П Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования ( 4-е издание 2019) ТОП50
- 15.
16. -Епифанова М.В Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования ( 1-е издание 2018) ТОП50
17. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования ( 4-е издание 2018) ТОП50
- 18.
19. -Потапова И.И Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования ( 2-е издание 2019)ТОП 50

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.2.3. Дополнительные источники:

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

### **3.3. Организация образовательного процесса**

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

Реализация программы ПМ 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 сопровождается 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, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, 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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 укомплектован печатными изданиями и 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).

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 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.

### **3.4. 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.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

	<p>холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p><i>учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к</li> </ul>	

<p>ассортимента.  <b>ПК 3.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой</li> </ul>	
--	--	--

	<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на</li> </ul>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><i>зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на</li> </ul>	

	знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	--	--

## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
Разработчик: Хмара Любовь Викторовна,  
преподаватель спец.дисциплин.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В рабочей программе отражены цели изучаемой дисциплины, логическую связь с другими дисциплинами. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен овладеть: подготовкой рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента; осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента; осуществлять приготовление к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, а так же закусок из яиц, творога, сыра, муки, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента.

Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Распознавать недоброкачественные продукты, владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

Рецензент:

Юрченко Людмила Владимировна индивидуальный предприниматель  
*инженер техно*



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Разработчик: Хмара Любовь Викторовны,  
преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ КК НАПТ

Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, составлена в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, разработанными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и

знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС или требования к практическому опыту, умениям и знаниям.

Программа рассчитана на 476 часов, из которых 12 % учебных занятий отводится на практические и лабораторные занятия, а так же 108 часов на учебную практику и 180 часов на производственную практику. Самостоятельная работа составляет 4 часа учебного времени, спланированы ее тематика, виды и формы в каждом разделе.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Содержание программы направлено на достижение результатов, определяемых ФГОС. Содержание отражает последовательность формирования знаний указанных в ФГОС. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Рецензент: Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ  
инженер технолог общественного питания по продуктам

