

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «29» 06 2021 г.  
№ 36

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «07» 07 2021 г. № 191/1



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г.

УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565)

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Жилина Е.В., преподаватель ВКК  
Горбунова Ю.А., преподаватель ВКК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н. Субботина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

## Содержание

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	8
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	14
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	17

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках профессионального модуля.

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать 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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Таблица 2

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 3

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- приготовление холодных соусов и заправок;</li> <li>- хранение соусов, порционирование соусов на раздаче;</li> <li>- хранение, отпуск и приготовление салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление, хранение и отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление, хранение и отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление, хранение и отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
-------------------------	--

уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>–разрабатывать, изменять ассортимент и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>–обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>–оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>–организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>–применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов, заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>–организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>

- 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
- максимальная нагрузка – 388 часов;
  - самостоятельная работа – 4 часов;
  - обязательная аудиторная - 383 часов;
  - теоретическое обучение – 40 час;
  - практическое обучение – 14 часа;
  - лабораторные занятия – 20 часов;
  - консультации – 2 часа;
  - промежуточная аттестация – 6 часов.
  - из них на освоение МДК – 88 часов.
  - на практики:
  - учебную – 108 ч.
  - производственную – 180 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Таблица 4

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательные аудиторные учебные		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Учебная, часов	Производственная часов (если предусмотрена расщепленная практика)		
			всего, часов	в т.ч., лабораторные работы и практические занятия, часов				в т.ч., курсовая проект (работа), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 - 3.6 ОК01 - 11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	34	14	-	-	-	-	-
ПК 3.1., 3.2 ОК 01 - 11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента	56	52	24	4	4	-	-	-
	Учебная и производственная практика	288						108	180
	ВСЕГО	378	86	38	-	4	-	108	180



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Таблица 5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		34
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание учебного материала 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	23
	В том числе, практических занятий	11
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производства производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического. Оборудования шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	

1	2	3
<p>4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p>	<p>4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p>	3
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.</p> <p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (укусы, растительные масла, специи и т.д.).</p> <p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	1
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	56
		4
		14



Продолжение таблицы 5

1	2	3
	В том числе, лабораторных работ	10
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	<p>1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат Витаминный салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, винегрет овощной, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</li> <li>2. Ассортимент холодных закупок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</li> <li>3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости</li> <li>4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&amp;Serve.</li> <li>5. Технологии приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запеканке, подача.</li> <li>7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</li> <li>8. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</li> <li>9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</li> </ol> <p>В том числе, практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов</li> </ol> <p>В том числе, лабораторных работ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канале, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</li> </ol>	14
		2
		6

Продолжение таблицы 5

1	2	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</li> <li>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</li> <li>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</li> <li>6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</li> </ol>	4
	В том числе, практических занятий	8
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по в опросам, составленным).</li> <li>2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>3. Составление схем на блюдо по заданию преподавателя</li> <li>4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol>	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		4
	Консультации	2
	Экзамен	6



1	2	3
<p><b>Учебная практика по ПМ 03</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Ознакомление с учебной лабораторией должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью.</p> <p>Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей</p> <p>Приготовление холодных соусов</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление салатов из сырых овощей</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей</p> <p>Приготовление мясных салатов</p> <p>Приготовление рыбных салатов</p> <p>Приготовление салатов-коктейлей</p> <p>Приготовление винегрета</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Сохранять температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление открытых бутербродов</p> <p>Приготовление сложенных бутербродов</p> <p>Приготовление закрытых бутербродов (сандвичей)</p> <p>Приготовление закусочных бутербродов (канапе)</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	108	

<p>ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Определить степень готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доводить до вкуса бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента</p> <p>Оформлять и подавать бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление рыбы под маринадом</p> <p>Рыба заливная</p> <p>Форшмак из сельди</p> <p>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Обеспечить условия, сроки хранения, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдая режим хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи</p> <p>Приготовление холодных блюд из мяса: мясное ассорти, буженина, язык заливной</p> <p>Приготовление холодных блюд из мяса кабана</p> <p>Приготовление холодных блюд из зайчатины</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	<p>180</p> <p><b>Производственная практика по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с предприятием.</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе,</p>
---	---



<p>холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Сохранять температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>Определять степень готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доводить до вкуса бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента</p> <p>Подготавливать ингредиенты для салатов, правильно подбирать заправки, основные продукты и ингредиенты к ним, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Всего</p>	388
--	-----

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

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

Учебный кабинет специальной технологии.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

- 1) весоизмерительное оборудование:
  - весы электронные;
- 2) холодильное оборудование:
  - шкаф холодильный;
  - шкаф морозильный;
- 3) механическое оборудование:
  - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
  - слайсер;
  - овощерезка;
  - привод универсальный с взбивания;
- 4) тепловое оборудование:
  - плиты электрические или с индукционным нагревом;
  - печь пароконвекционная;
  - конвекционная печь;
  - фритюрница;
- 5) вспомогательное оборудование:
  - стол производственный с моечной ванной;
  - стеллаж передвижной;
  - моечная ванна двухсекционная.
- 6) инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
  - функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
  - термобоксы;
  - набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция»);
  - поставка для разделочных досок;
  - термометр со щупом;
  - мерный стакан;
  - венчик;
  - миски (нержавеющая сталь);
  - сито;
  - лопатки (металлические, силиконовые), половник;
  - набор ножей;
  - мусат для заточки ножей;
  - корзины для органических и неорганических отходов.



7) кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники суповые миски.

8) посуда для презентации:

- тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.

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

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

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

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

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

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

#### 3.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер 2012 г.М.: Изд.Центр «Академия»  
Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров 2013 М.: Изд.Центр«Академия»  
Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка 2013 г. М.: Изд.Центр «Академия»
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
3. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

#### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.



4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 6

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Определяет способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Правильно определить и найти решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Знать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	

1	2	3
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определяет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности и предпринимает усилия для ее поиска.                      Определяет потребность в поиске и анализ и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности и предпринимает усилия для ее поиска.                      Знает основные источники поиска и анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности и предпринимает усилия для ее поиска.                      Оценивает результат своей работы выделяет в ней сильные и слабые стороны                      Придерживается плана, оценивает результат на каждом шаге, применяет альтернативные решения в случае неудачи.                      Знает основные источники реализации собственного профессионального и личностного развития.</p>	<p>Текущий контроль:                      экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:                      - заданий для практических/ лабораторных занятий;                      - заданий для самостоятельной работы;                      учебной практики</p>
<p>ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Разрабатывает детальный план работы в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                      Разрабатывает детальный план действий, оценивает риски на каждом шагу и заранее продумывает альтернативы.                      Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Промежуточная аттестация:                      экспертное наблюдение и оценка выполнения:                      - практических заданий на экзамене по МДК;                      - выполнения заданий экзамена по модулю;                      - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Решать задачи и проблемы в профессиональном и социальном контексте на государственном языке.                      Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте на государственном языке.                      Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>	
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Решать задачи и проблемы в профессиональном и социальном контексте на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                      Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                      Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Решать задачи и проблемы в профессиональном и социальном контексте на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                      Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                      Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>	



1	2	3
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Решает задачи по сохранению окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Составить план действий по сохранению окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Знает план действий и способы по сохранению окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Владеет средствами физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Знает средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выделяет информационные технологии в профессиональной деятельности. Владеет информационными технологиями в профессиональной деятельности. Знать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Разрабатывает детальный план действий, оценивает риски на каждом шагу и заранее продумывает альтернативы Правильно определить и найти информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; на государственном и иностранном языке. Знает основные источники реализации профессиональной документации на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценивает результат своей работы, выделяет в нем сильные и слабые стороны. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Знать актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.	