

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование профессии)

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09.
Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 1 от «30» августа 2023г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии


(подпись)

Юлия Сергеевна Круподер
Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


(подпись)

Людмила Николаевна Иванченко
Ф.И.О.)

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна, преподаватель профессионального и
общеобразовательного цикла ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № _____ на заседании МК от « _____ » _____ 2023г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № _____ на заседании МК от « _____ » _____ 2023г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	стр. 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯстр. 8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯстр. 18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр 24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного является частью освоения программ подготовки квалифицированных служащих ППКРС в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,
- кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	именования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК.	Тема		Требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 694 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки учащихся – 234 часа,

включая: самостоятельную учебную работу 46 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки учащихся – 234 часа;

учебной и производственной практики – 414 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код (согласно ФГОС СПО РФ)	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 3.1-3.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	102	102	36						
ПК 3.1-3.6	Дифференцированный зачет									
ПК 3.1, 3.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	132	132	64						
	Дифференцированный зачет									
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	198	198					198		
ПК 3.1, 3.2	Производственная практика	216	216						216	
	Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен									
	Всего:	648	648	100				198	216	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объём часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		102
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		102
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала 1. Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. 3. Организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции. 4. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции. 5. Устройство, назначение холодного цеха. Основные операции, осуществляемые в холодном цехе. 6. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. 7. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 8. Инновационные технологии Cook&Chill и Sous-vide в общественном питании.	22
	Практические занятия:	6
	Практическая работа 1: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов с применением технологии Cook&Serve, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	
	Практическая работа 2: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов с применением технологии Cook&Chill и Sous-vide, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	44

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом. 3. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой. 4. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой. 5. Организация и техническое оснащение рабочих мест. 6. Виды, назначение технологического оборудования. 7. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. 8. Организация подготовки к реализации - порционирования (комплектования), хранения на раздаче/прилавке. 9. Техническое оснащение работ по организации подготовки к реализации холодной продукции на раздаче/прилавке. 10. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. 11. Техническое оснащение работ по организации процесса упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. 12. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 13. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. 14. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 15. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 16. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 17. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, процессу хранения и подготовки к реализации 18. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 	
	<p>Практические занятия:</p>	30
	<p>Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p>	

	<p>Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие 9. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования по приготовлению бутербродов, салатов.</p> <p>Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования по приготовлению холодных блюд.</p> <p>Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению закусок, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования по приготовлению закусок.</p> <p>Практическое занятие 12. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.</p> <p>Практическое занятие 13. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.</p> <p>Практическое занятие 14. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>Практическое занятие 15. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.</p>	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Составить таблицу: «Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции».		
6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
8. Подготовить сообщение на тему: «Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции».		
9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		132
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		132
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:	
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	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.	8
	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 (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
	Лабораторные работы:	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление и отпуск холодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала:	14

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p> <p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> <p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.</p>	
	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	18
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Классификация, ассортимент бутербродов, значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, значение в питании.</p>	16

<p>реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>3. 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&Serve.</p> <p>4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p> <p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>	
	<p>Лабораторные работы:</p>	18
	<p>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	
<p>Тема 2.4.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	30

<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки для подачи рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы: паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов. 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. 	
	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных региональных блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	20
	<p>Практические занятия:</p> <p>Практическое занятие 1. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</p> <p>Практическое занятие 2. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.</p>	4
<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 		198

<p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	216
<p>Экзамен по модулю</p>	
<p>Всего часов:</p>	648

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

учебного кабинета Технологии кулинарного производства
 Технологии кондитерского производства

лаборатории Учебный кулинарный цех
 Учебный кондитерский цех

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модулей. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стол ученический - 15шт., стулья
ученические-27шт., доска
ученическая - 1шт., стол
преподавателя - 1шт., стул
преподавателя- 1шт., шкаф-витрина - 2шт., настенные наглядные пособия - 5шт.,
муляжи - 21шт.,
компьютер с программным обеспечением - 1 шт., схемы - 4 шт.,
стенд - 5шт.
плакаты- 32 шт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

бойлер для горячей
воды -1шт.,
блендер-1шт.,
слайсер-1шт.,
миксер-1шт.,
тостер -1шт.,
мясорубка
МИМ-80 -1шт., мясорубка
МИМ-60 -1шт.,
плита электрическая

ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 -2шт., холодильный шкаф ШХ-0,4 -1шт., котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт., электрочайник-1шт., микроволновая печь-1шт., ванна-мойка - 4шт., стол обеденный -15шт., металлический стол - 12шт., производственный стол -12шт., стол-стойка -3шт., шкаф-витрина - 2шт., доска разделочная -78шт., ножи поварской тройки - 6шт., шкаф подвесной -4шт., передвижной стеллаж -1шт., электронные весы -2шт., весы настольные -1шт., весы циферблатные-1шт., кастрюля-12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт., лоток -12шт., разнос -12шт., сито -2шт., черпак -12шт., грохот -2шт., противень - 6шт., шумовка - 4шт., вилка десертная -12шт., вилка закусочная -12шт., вилки столовая -12шт., лопатка - 6шт., веселка - 4шт., вставки сетчатые для варки на пару -1шт., яйцерезка -1шт., щипцы для салата -1шт., кокотница - 4шт., соусник -15шт.,

тарелка мелкая
 столовая -14шт.,
 тарелка глубокая
 столовая -14шт.,

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение учащимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательном учреждении, так и в организациях, соответствующих профилю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно - практических занятий учащиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение учащимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения и на предприятиях общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин, как «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Рисование и лепка», «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по профессии должно предшествовать освоению данного модуля или изучаться параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете
 Кабинет технологии кулинарного производства,
 Кабинет технологии кондитерского производства,
 информационных технологий в профессиональной деятельности,
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторно- практические занятия и учебная практика проводятся в
 Кабинет технологии кулинарного производства
 Кабинет технологии кондитерского производства
 Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех.

согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос учащихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКСР по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой профессиональному модулю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
6. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

Электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающими индивидуальными заданиями, проектов, исследований.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</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 производственно</p>

<p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>й практикам.</p>
<p>Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать),</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, 	

<p>эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
---	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026