

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор ООО

«Ватбор»

 Е. Н. Шилова

« 21 » август 20 18



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 И. А. Григорян

« 21 » август 20 18



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

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания (протокол № 1 от «22» августа 2017г)

Руководитель  /Л.А. Быкова /

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>23</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. 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:

##### 1.1.1. Общие компетенции:

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 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

##### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 348ч:

из них на освоение МДК 03.01 -38 ч;

МДК 03.02 – 114;

на практики учебную 72 и производственную 108 ч;

консультации 16 час;

## 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 <sup>1</sup>	Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	В том числе		Учебная			
лабораторных и практических занятий, часов									
ПК 3.1.-3.6	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	38	32	16	-	-	6		
ПК 3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	114	96	54	-	-	18		
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	180			72	108	-		
	Консультации	16						16	
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>348</b>	<b>128</b>	<b>70</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>38</b>
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте</p>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных изделий</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте</p>	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения закусок</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте</p>	<b>2</b>
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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</p>	<b>2</b>

<p><b>реализации холодных блюд.</b></p>	<p>эксплуатации. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов, рыбы, рыбной гастрономии, не рыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, яиц, творога, сыра. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). 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. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>	
<p><b>Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов, рыбы, рыбной гастрономии, не рыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, яиц, творога, сыра. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). 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. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 1.6. Организация и</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>



<p><b>техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации закусок</b></p>	<p>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. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов, рыбы, рыбной гастрономии, не рыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, яиц, творога, сыра. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). 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. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>	
<p><b>Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации закусок</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов, рыбы, рыбной гастрономии, не рыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, яиц, творога, сыра. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.</p>	2
<p><b>Тема 1.8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации закусок</b></p>	<p>Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.</p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов,</p>	2
		<b>16</b>
		2
		2
		2
		2

	бутербродов: электрохлеборезки.	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов: аппарата для вакуумирования	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, готовых салатов	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, бутербродов	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, холодных блюд и закусок	<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<b>1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:</b> Тема 1. Организация работы холодного цеха. Тема 2. Инновационные технологии в общественном питании. Тема.3. Правила подачи холодных блюд и закусок		<b>6</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>114</b>
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	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	
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Характеристика, правила выбора, 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.) Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, критерии оценки	
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Технологический процесс приготовления холодных соусов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование холодных соусов. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Рецептуры, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных соусов .	
<b>Тема 2.4. Приготовление,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

подготовка к реализации салатных заправок	Технологический процесс приготовления салатных заправок. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование заправок. Рецептуры, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных заправок.	
<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	<b>2</b>
<b>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента из свежих и вареных овощей</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Актуальные направления в приготовлении салатов . Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.</p>	<b>2</b>
<b>Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента с мясными продуктами</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Процессы приготовления салатов с мясными продуктами, ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Презентация оформления. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	<b>2</b>
<b>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента с рыбными продуктами</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Процессы приготовления рыбных салатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Презентация оформления. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	<b>2</b>
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь» Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат- коктейль , салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества	<b>2</b>

	(бракераж) готовой продукции	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2
<b>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2
<b>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации открытых, закрытых, бутербродов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2
<b>Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации горячих бутербродов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
<b>Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> . Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
<b>Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с	2

	использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
<b>Тема 2.14. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из мяса, птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>2</b>
<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет количества сырья. Выхода бутербродов	<b>2</b>		
<b>Тема 2.15. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора и сочетаемости продуктов основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для закусок. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд			
<b>Тема 2.16. Приготовление,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<p><b>подготовка к реализации холодных блюд из рыбы</b></p>	<p>Приготовление холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов (Икры, печени, молоко). Температурный режим и правила приготовления холодных блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, способ подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.17. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Приготовление и оформление, отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, способ подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.18. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Приготовление блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов и т.д.) . Оформление и отпуск блюд из мяса . Подбор гарниров, соусов, заправок. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд., способ подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса для отпуска на вынос. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.19. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Приготовление блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов и т.д.) . Оформление и отпуск блюд из мяса . Подбор гарниров, соусов, заправок. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд., способ подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и</p>	<p><b>2</b></p>

	методы безопасного использования. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса для отпуска на вынос. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	
<b>Тема 2.20. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Приготовление блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов и т.д.) . Оформление и отпуск блюд мяса птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд., способ подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса для отпуска на вынос. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>36</b>
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 17.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
<b>Лабораторная работа 19.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	

	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 11.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 14.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 15.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 16.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 17.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачет комплексный</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		<b>18</b>
<p><b>1. Подготовка компьютерных презентаций по одной из предложенных тем раздела:</b>  Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок  Тема 1. Холодные соусы. Ассортимент.  Тема 2. Оригинальные соусы в кулинарии  Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>2. Подготовка сообщений по одной из тем:</b>  Тема 1. «Значение соблюдения санитарных требований при приготовлении салатов»  Тема 2. «Салаты региональной кухни»,  Тема 3. «Современные технологии оформления и подачи салатов и винегретов»  Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, канапе</p> <p><b>3. Подготовка компьютерных презентаций по одной из тем:</b>  Тема 1. «Виды бутербродов, технология их приготовления»  Тема 2. «Закусочные бутерброды»,  Тема 3. Оригинальные способы оформления бутербродов»  Тема 4. «Новинки оборудования для приготовления бутербродов»  Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>4. Подготовка сообщений по одной из тем:</b>  Тема 1. Значение в питании блюд из овощей и грибов.  Тема 2. Закуски из яиц на праздничный стол.  Тема 3. Оригинальные способы подачи холодных блюд и закусок из овощей  Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>5. Подготовка компьютерных презентаций по одной из тем:</b>  Тема 1. «Технология приготовления холодных блюд из рыбы»,  Тема 2. Способы оформления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		



<p>Тема3. Закуски из морепродуктов Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p><b>6. Подготовка компьютерных презентаций по одной из тем:</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Блюда из мяса. <b>Тема 2 .</b> Блюда праздничного стола. Заливные блюда. <b>Тема 3.</b> Ассортимент заливных блюд. <b>Тема 4.</b> Способы подачи холодных мясных блюд.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>5. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>6. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах</li> <li>7. Доведение до вкуса, подготовка бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>8. Правила сочетаемости продуктов. Ассортимент и подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов.</li> <li>9. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> <li>11. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>	<b>72</b>
<p><b>Производственная практика по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>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</li> </ol>	<b>108</b>

<p>вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, 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>	
<b>Консультации</b>	<b>16</b>
<b>Всего</b>	<b>348</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

**Рабочее место мастера производственного обучения:**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклем»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлага
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.

		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:**

<b>ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»</b>	<b>ООО»Ратибор»</b>	<b>ОАО «Сухоложское Литье»</b>
<b>Оборудование</b>	одовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
на моечная двухсекционная	рес для пиццы	Пароконвектомат;
шина посудомоечная	есы настольные электронные;	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
морозильник	ароконвектомат;	Микроволновая печь;
морозильник	онвекционная печь или жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
родильная установка	микроволновая печь;	Плита электрическая;
родильник	асстоечный шкаф;	Фритюрница;
ф холодильный	плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
родильная камера	ритюрница;	Шкаф холодильный;
офелеочистительная машина	лектрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
печь	шкаф холодильный;	Шкаф шоковой заморозки;
жарочный шкаф	шкаф морозильный;	Льдогенератор;
фритюрница	шина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
электрическая плита	тол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
для загрузки	теллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
шина протирачно-резательная	моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
конвектомат	илки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
онная машина универсальная		Слайсер;
павок «Бирюса 260 к»		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
роволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
стропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
гельфер		Овоскоп;
шина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;

		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол моечный в ванной
		Производственный стол деревянным покрытием
		Производственный стол с металлическим покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

### 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.

#### Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

#### 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> 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 выполнение 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 хранения, упаковки на вынос, складирования); 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;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических заданий - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК, УП, ПП - экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной</p>

	<p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p><i>практики</i></p> <p><i>экспертная оценка</i></p> <p><i>выполнения всех видов работ</i></p>
<p><b>ПК 3.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b></p> <p>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> <p>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;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры,</p>	<p><i>производственной практики</i></p> <p><i>сдача письменных отчетов по производственной практике</i></p> <p><i>- выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю с элементами демонстрационного экзамена (комплексный);</i></p> <p><i>-экспертная оценка теоретических заданий</i></p> <p><i>- экспертная оценка практических заданий</i></p>



<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>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, заказа;  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</p>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к различным  контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных  контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной  деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его  реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение  и оценка в процессе  выполнения:  - практических/  лабораторных  занятий;  - заданий по учебной и  производственной  практикам;  - заданий по  самостоятельной</p>

	плана	<i>работе</i>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	<b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - теоретических заданий - практических заданий
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	<i>на дифференцированном зачете по МДК, УП, ПП</i> -экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	экспертная оценка выполнения всех видов работ
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	производственной практики сдача письменных отчетов по производственной практике
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	понимание значимости своей профессии	- выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю с элементами демонстрационного экзамена

ценностей		(комплексный); -экспертная оценка теоретических заданий - экспертная оценка практических заданий
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	