

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Код и наименование специальности (профессии): 43.01.09 Повар, кондитер

Входящей в состав УГС (УТП): 43.00.00 Сервис и туризм  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

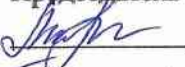
Форма обучения : очная

Курс: 3

Семестр: 5,6,7


2022г

ОДОБРЕНО  
предметной (цикловой) комиссией  
Протокол № от 1 «16» 09 2022г.

Председатель П (Ц)К  
  
(Подпись) Муртазалиева Р.М.  
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

  
(Подпись) Шабанова М.М.  
(ФИО)  
17 09 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569 ;с учетом требований профессионального стандарта Повар, кондитер ,утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Гусейнова И.М.

Рецензенты / эксперты: Гебекова М.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>20</b>
<b>5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>23</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

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.

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.*

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.*

*Спецификация ПК/разделов профессионального модуля*

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Практический опыт	уметь	знать
<b>МДК.03.02.Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 3.1, 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>

		<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>ПК 3.1, 3.6</p>	<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>

		процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления	инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы
--	--	---	--

взаимозаменяемости

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	---	---



		<p>продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специ, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое</p>	
<p><i>ПК</i> 3.1, 3.2</p>	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>

		упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.	
<i>ПК</i> 3.1, 3.2	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила и способы сервировки стола, презентация салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,

		<p>требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия,</p>	<p>закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>
<p><i>ПК</i> 3.1, 3.2</p>	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>закуски на вынос и для Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p><i>ОК. 01</i></p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

	<p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных</p>	<p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной</p>
--	---	---	--

	<p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,</p> <p>предлагает критерии оценки и</p>		
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной</p>

		профессии (специальности)	деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
--	--	------------------------------	--

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на			Практика	
		Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., самостоятельная работа 10%		
1	2	4	5	6	7	10
ПК 3.1., 3.2	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		70		-	-
	<b>Всего:</b>	240			*	

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

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>Объем часов</b>	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>МДК 03.02.Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>МДК 03.02.Технология приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	<b>1</b>	4
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	<b>1</b>	4
	3. 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.)	<b>1</b>	4
	4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий.	<b>2</b>	4

	5. Методы приготовления приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		4
	6. Приготовление соусов на растительном масле, кулинарное назначение, ассортимент.		4
	7. Расчет нормы расхода сырья. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>		4
	8. Приготовление соусов на уксусе кулинарное назначение, ассортимент, расчет нормы расхода сырья. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>		4
	9. Приготовление желе. кулинарное назначение		4
	10. Способы подачи соусов, использование.		2
	Ассортимент, расчет нормы расхода сырья. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>		4
	11. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.		2
<b>Тема 1.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	

<i>салатов разнообразного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	4
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		4



3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	4
4. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	4
5. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>	4
3. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>	4
4. Салаты из мяса, птицы и мясных продуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	4
5. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
6. Салаты из рыбы: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	4
7. Салаты из морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	4
8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4
9. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>	4
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	

	<b>1.Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов: из сырых и вареных овощей «Винегрет, Греческий, салат из свеклы с сыром, салат из яблок с сельдереем» Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
	<b>2.Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и мясопродуктов, из рыбы и морепродуктов ( <i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью,</i> ). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6
<b>Тема 1.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2	4
	2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		4
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	2	4
	4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2	4
	5.Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
6. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve.</b> <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК5.</i>		4	

7. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы..	2	4
8. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		4
9. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>		4
10. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>	2	4
11. Приготовление роллов: ассортимент, подбор ингредиентов, подготовка продуктов, формование.		2
12. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	2
31. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	4
14. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	4
<b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b>		
<b><i>3. Практическое занятие</i></b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов		6
<b><i>4. Практическое занятие</i></b> Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок		6
<b><i>5. Практическое занятие.</i></b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, фингер-фуд, гастрономических		6

	продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	<b>6. Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск, закрытых бутербродов .</b> <i>Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>		4
<b>Тема 1.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд	2	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд.	2	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы(рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	2	4
	4. . Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>		4
	5.Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>		2
	6.Оформление тарелки. <i>Расчет ТТК</i>		2
	7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: Расчет ТТК</i>	3	2
8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд <i>в том числе самостоятельная работа 1 ч: защита презентаций</i>	3	4	

9. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	3	2
---	---	---

<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>6. Практическое занятие.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания		6
<b>7. Практическое занятие.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.		6
<b>8. Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
<b>9. Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
<b>10. Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
<b>11. Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		
<b>ВСЕГО</b>		<b>240</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; учебной лаборатории.*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

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

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

**Оборудование учебной лаборатории технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное

оборудование: весы

настольные; электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный; шкаф

морозильный; механическое

оборудование:

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

овощерезка;

привод универсальный для

взбивания; тепловое

оборудование: плиты

электрические;

печь пароконвекционная;

фритюрница; микроволновая

печь; *вспомогательное*

*оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж

передвижной; моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой

маркировкой для каждой группы продуктов); мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито;

лопатки (металлические, силиконовые), половник; щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см,

32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

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

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

В учебной лаборатории оборудованы зоны инструктажа.

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

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

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018

3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-наДону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы – М., Изд-во «Академия», 2018
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пицци – М. Академия, 2018г.
9. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: М., Изд-во «Академия», 2018
10. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
11. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростовна-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
13. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
14. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов – М., Изд-во «Академия», 2018
15. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М., Изд-во «Академия», 2019
16. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – М., Изд-во «Академия», 2018
17. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2018
18. Цыганенко В.А., Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – И.Киев Арий, 2017г
19. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
20. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – М., Изд-во «Академия», 2018

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009



## Сборники

1. 1000 рецептов на скорую руку – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

## Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

## Плакаты

1. «Блюда из овощей»
2. «Виды грибов»
3. «Овощной цех»
4. «Простая, сложная фигурная нарезка овощей»

*(электронные)*

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>; <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>; <http://www.eda-server.ru/gastronom/>; <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

### **3.2. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места,

профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на

одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### ***3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций,