

Министерство образования Сахалинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сахалинский политехнический центр № 1»



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ «СахПЦ№1»
В.А. Равдугин
_____ 2019 г.

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

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом ГБПОУ СахПЦ№1 максимальная учебная нагрузка составляет– 452 часа, учебная практика – 90 часов, производственная практика – 138 часов.

В практической работе с обучающимися, имеющими ОВЗ на уроках применяются методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, коммуникативный, информационно-коммуникационный; методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости увеличивается время на подготовку к зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 1».

Разработчик: Дедух А.Н., преподаватель ГБПОУ СахПЦ№1, Семкина Н.С., мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей 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.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
ПК 3.1-3.6	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p>

		<p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</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>Составлять план действия.</p> <p>Определять 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>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>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 деятельности.</p>

	Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1-3.6	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
------------	--	---	--

<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). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. 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, отдельное использование контейнеров для мусора).</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. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
-------------------	---	--	--

ПК 3.1-3.6	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.	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.
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.

Шифр комп.	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Содержание актуальной нормативно-правовой документации временная научная и профессиональная терминология

и личностное развитие	Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

		современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	42	42	12	-	-	-	-	-
ПК 3.1, 3.6	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	182	182	90	-	-	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	228						90	138
	Всего:	452	224	102	-	-	-	90	138

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов
1	2		3
6 СЕМЕСТР			
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		224
Раздел модуля 1.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		42
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание		Уровень освоения
	1	Классификация холодной кулинарной продукции.	2
	2	Ассортимент холодной кулинарной продукции.	2
	3	Значение в питании холодной кулинарной продукции.	2
	4	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2
	5	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления холодной продукции.	2
	6	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов подготовки к реализации и безопасность готовой холодной продукции.	2
	7	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание		Уровень освоения
	8	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом.	2
	9	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях цеховой структурой.	2
	10	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой.	2
	11	Организация работ по кулинарной обработке овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2
	12	Организация работ по кулинарной обработке свежих и консервированных грибов.	2
	13	Организация работ по кулинарной обработке консервированных овощей.	2
	14	Организация работ по кулинарной обработке рыбы.	2

	15	Организация работ по кулинарной обработке рыбной гастрономии.	2	1
	16	Организация работ по кулинарной обработке нерыбного водного сырья.	2	1
	17	Организация работ по кулинарной обработке мяса.	2	1
	18	Организация работ по кулинарной обработке мясных продуктов.	2	1
	19	Организация работ по кулинарной обработке яиц и яичных продуктов.	2	1
	20	Организация работ по кулинарной обработке творога и сыра.	2	1
	21-23	Практическое занятие 1. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.	2,3	3
	24	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	1
	25	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	1
	26	Система ХАССП в общественном питании.	2	1
	27	Организация подготовки к реализации холодных блюд и закусок.	2	1
	28	Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	1
	29	Посуда и инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок.	2	1
	30	Техническое оснащение работ пореализации холодных блюд и закусок.	2	1
	31	Посуда и инвентарь для реализации холодных блюд и закусок	2	1
	32-34	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд и закусок.	2,3	3
	35	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2	1
	36-38	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов.	2,3	3
	39-41	Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2,3	3
	42	Контрольная работа.	2	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.				182
Тема 1.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	Содержание		Уровень освоения	14
	43	Классификация холодных соусов.	2	1
	44	Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов	2	1
	45	Классификация, пищевая ценность, значение в питании заправок.	2	1
	46	Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	2	1

	47	Кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства.	2	1
	48	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов для холодных соусов, заправок.	2	1
	49	Характеристика, правила выбора, требования к качеству дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок.	2	1
	50	Методы приготовления ароматизированных масел.	2	1
	51	Методы приготовления эмульсий.	2	1
	52	Методы приготовления смесей пряностей и приправ.	2	1
	53	Методы приготовления овощных пюре.	2	1
	54	Методы приготовления фруктовых пюре.	2	1
	55	Методы приготовления молочнокислых продуктов.	2	1
	56	Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	1

Тема 2.2	Содержание	Уровень освоения	52
----------	------------	------------------	----

57	Классификация и значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	2	1
58	Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	1
59	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	1
60	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	2	1
61	Правила подбора заправок.	2	1
62	Технология приготовления салатов из свежих овощей.	2	1
63	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из свежих овощей.	2	1
64-66	Практическое занятие 5. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на салаты «Греческий», «Цезарь».	2,3	3
67-69	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов «Греческий», «Цезарь».	2,3	3
70-72	Практическое занятие 7. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты.	2,3	3
73-75	Практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты.	2,3	3
76-78	Практическое занятие 9. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на салаты-коктейли.	2,3	3
79-81	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей.	2,3	3
82	Технология приготовления салатов из фруктов.	2	1
83	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из фруктов.	2	1
84-86	Практическое занятие 11. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	2,3	3
87-89	Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск салата из яблок с сельдереем, фруктового салата.	2,3	3
90	Технология приготовления салатов из вареных овощей.	2	1
91	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из вареных овощей.	2	1
92-94	Практическое занятие 13. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на салаты из вареных овощей.	2,3	3
95-97	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск винегретов и салатов картофельных.	2,3	3
98-100	Практическое занятие 15. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на салаты из вареных овощей с мясом или птицей.	2,3	3

	101-103	Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей с мясом или птицей.	2,3	3
	104	Санитарные требования к повару холодного цеха.	2	1
	105	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	2	1
	106	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типов предприятий общественного питания.	2	1
	107	Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления салатов и винегретов.	2	1
	108	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	2	1
Тема 2.3	Содержание		Уровень освоения	60
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	109	Значение бутербродов в питании.	2	1
	110	Классификация, ассортимент бутербродов.	2	1
	111	Значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2	1
	112	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2	1
	113	Правила выбора продуктов для приготовления бутербродов.	2	1
	114	Технология приготовления простых открытых бутербродов.	2	1
	115	Технология приготовления сложных открытых бутербродов.	2	1
	116	Технология приготовления закрытых бутербродов.	2	1
	117	Технология приготовления бутербродных тортиков.	2	1
	118	Технология приготовления закрытых сладких бутербродов.	2	1
	119	Технология приготовления горячих бутербродов.	2	1
	120	Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.	2	1
	121	Правила сервировки стола для отпуска бутербродов.	2	1
	122	Оптимизация процесса приготовления бутербродов с использованием технологии Cook&Serve.	2	1
	123-125	Практическое занятие 17. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на бутерброды.	2,3	3
	126-128	Практическое занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.	2,3	3
		129	Технология приготовления гастрономических продуктов порциями.	2
	130	Правила сервировки стола для отпуска гастрономических продуктов порциями.	2	1
	131	Технология приготовления простых холодных закусок из яиц.	2	1
	132	Технология приготовления сложных холодных закусок из яиц.	2	1
	133	Технология приготовления простых холодных закусок из сыра.	2	1
	134	Технология приготовления сложных холодных закусок из сыра.	2	1

	135	Технология приготовления простых холодных закусок из овощей.	2	1
	136	Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей.	2	1
	137-139	Практическое занятие 19. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на бутерброды.	2,3	3
	140-142	Практическое занятие 20. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей.	2,3	3
	143	Технология приготовления простых холодных закусок из рыбы.	2	1
	144	Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы.	2	1
	145	Технология приготовления простых холодных закусок из мяса.	2	1
	146	Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса.	2	1
	147	Технология приготовления простых холодных закусок из птицы.	2	1
	148	Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы.	2	1
	149-151	Практическое занятие 21. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на холодные закуски из сельди, рыбы, мяса, птицы.	2,3	3
	152-154	Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы.	2,3	3
	155	Варианты оформления и отпуска холодных закусок.	2	1
	156	Правила и варианты отпуска икры.	2	1
	157	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок.	2	1
	158	Технология приготовления простых роллов.	2	1
	159	Технология приготовления сложных роллов.	2	1
	160-162	Практическое занятие 23. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на роллы.	2,3	3
	163-165	Практическое занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск роллов.	2,3	3
	166	Варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов.	2	1
	167	Варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов-фуршетов.	2	1
	168	Варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».	2	1
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание		Уровень освоения	56
	169	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок.	2	1
	170	Правила выбора продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	1
	171-173	Практическое занятие 25. Расчет сырья для приготовления холодных блюд из	2,3	3

174-176	Практическое занятие 26. Расчет выхода холодных блюд из рыбы.	2,3	3
177	Технология приготовления рыбы под маринадом.	2	1
178	Технология приготовления рыбы заливной (порционными кусками).	2	1
179	Технология приготовления фрикаделек рыбных заливных.	2	1
180	Технология приготовления студня из рыбы.	2	1
181	Технология приготовления рыбы под майонезом.	2	1
182	Технология приготовления морепродуктов под майонезом.	2	1
183	Технология приготовления крабов под майонезом.	2	1
184	Подбор гарниров для приготовления холодных блюд из рыбы.	2	1
185	Подбор соусов, заправок для приготовления холодных блюд из рыбы.	2	1
186	Правила оформления тарелки для подачи холодных блюд из рыбы.	2	1
187-189	Практическое занятие 27. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на холодные блюда из рыбы.	2,3	3
190-192	Практическое занятие 28. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	2,3	3
193	Технология приготовления мяса отварного с гарниром.	2	1
194	Технология приготовления мяса жареного с гарниром.	2	1
195	Технология приготовления паштетов.	2	1
196	Технология приготовления студня из говядины или свинины.	2	1
197-199	Практическое занятие 29. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на холодные блюда из мяса.	2,3	3
200-202	Практическое занятие 30. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	2,3	3
203	Технология приготовления птицы заливной.	2	1
204	Технология приготовления рулетов.	2	1
205	Технология приготовления студня из птицы.	2	1
206	Технология приготовления студня из субпродуктов.	2	1
207	Технология приготовления галантина из птицы.	2	1
208	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из птицы.	2	1
209-211	Практическое занятие 31. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на холодные блюда из птицы.	2,3	3
212-214	Практическое занятие 32. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы.	2,3	3
215	Правила сервировки стола для холодных блюд.	2	1

	216	Выбор посуды для отпуска холодных блюд.	2	1
	217	Комплектование, упаковка холодных блюд для отпуска на вынос.	2	1
	218-220	Практическое занятие 33. Расчеты по взаимозаменяемости продуктовв процессе приготовления холодныхблюд.	2,3	3
	221-223	Практическое занятие 34. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2,3	3
	224	Контрольная работа.	2	1

	90
Учебная практика по ПМ.03	
Виды работ:	6
1 Вводное занятие, инструктаж по охране труда в холодном цехе. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных соусов, заправок.	6
2 Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов	6
3 Приготовление салатов из вареных овощей и фруктов,	6
4 Приготовление винегретов	6
5 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	6
6 Приготовление салатов из мяса и птицы	6
7 Приготовление салатов-коктейлей	6
8 Приготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов	6
9 Приготовление закусок из овощей и грибов	6
10 Приготовление закусок из яиц	6
11 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	6
12 Приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи.	6
13 Приготовление закусок сложного приготовления	6
14 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления	6
15 Приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного приготовления. Дифференцированный зачет.	6
	6
	6
	6

Производственная практика по ПМ. 03	138
Виды работ:	
1. Вводное занятие, инструктаж по охране труда в холодном цехе. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
2. Приготовление холодных соусов, заправок.	6
3. Приготовление салатов из сырых овощей.	6
4. Приготовление салатов из вареных овощей.	6
5. Приготовление винегретов.	6
6. Приготовление салатов из рыбы.	6
7. Приготовление салатов из морепродуктов.	6
8. Приготовление салатов из мяса и птицы.	6
9. Приготовление салатов – коктейлей.	6
10. Приготовление десертных салатов.	6
11. Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	6
12. Приготовление горячих бутербродов.	6
13. Приготовление закусок из овощей и грибов.	6
14. Приготовление закусок из яиц.	6
15. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	6
16. Приготовление холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья.	6
17. Приготовления холодных блюд и закусок из мяса, и мясных гастрономических продуктов.	6
18. Приготовления холодных блюд и закусок домашней птицы, дичи.	6
19. Приготовление закусок сложного приготовления (канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями).	6
20. Приготовление салатов сложного приготовления.	6
21. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (фаршированные, заливные).	6
22. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного приготовления (отварные, заливные).	6
23. Приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи субпродуктов сложного приготовления. Дифференцированный зачет	6
Всего	452

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кулинарного цеха

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 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 учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:

- пароконвектомат
- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

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

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций общественного 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; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники:

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 512 с.

Интернет – ресурсы:

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

3.2. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и 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 WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. 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.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПОРАЗДЕЛАМ)

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>			
ПК 3.1.-3.6.	<p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>Умения:</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>
--	--	---	--

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

<p>ПК 3.1-3.6</p>	<p>Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной</i></p>
-------------------	---	--	--

	<p>используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>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.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>умения:</p> <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</p>	<p>аттестация в форме экзамена по МДК</p>	<p><i>терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	---	--	---

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Действия: подготовка, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>		
---	--	--

