

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-
ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

п. Красная Пойма
2019 год

Рабочая программа рассмотрена и одобрена методической комиссией общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Председатель методической комиссией
Н.Я.Мусина

Протокол № 1

от « 31 » 08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УМР ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

И.П. Дорощев
« 31 » 08 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898

Разработчик: ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» мастер производственного обучения Зенина Татьяна Анатольевна

Программа согласована с представителями работодателей:

Работодатель:



Руководитель предприятия

Насуа Т.Д.

« 31 » 08 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности(ям) СПО

43.01.09 Повар, кондитер

входящей в укрупненную группу специальностей

43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа модуля может быть использована для подготовки по профессии Повар, кондитер в дополнительном профессиональном образовании

в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения

обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых

полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

знать:

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 312 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 125 часа;

самостоятельной работы -7 часов;

учебной практики -72 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видов деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Производственная (по профилю специальности), Учебная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия(работы), часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1;3.2; 3.3; 3.4; 3.5. 3.6	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	305								
ПК 0.1	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	35	2	0	1	0	0	*	

ПК 3.1;3.2; 3.3; 3.4; 3.5. 3.6	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	90	5		6		*	*	
ПК 3.1;3.2; 3.3; 3.4; 3.5. 3.6	Учебная практика	72						72	0	
ПК 0.5, ...	Производственная практика	108	108							
	Всего:	312	*		*	*	*	180	*	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работ (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	35	
Тема 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Содержание:	12	
	Теоретические занятия	10	
	Классификация холодной кулинарной продукции.	1	ПКЗ.1, ОК01, ОК03
	Значение в питании холодной кулинарной продукции	1	ПКЗ.1,ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ОК01, ОК03
	Ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	ПКЗ.1,ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ОК01, ОК03
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2	ПКЗ.1,ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ОК01, ОК03
	Характеристика этапов приготовления холодной кулинарной продукции.	2	ПКЗ.1,ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ОК01, ОК03
	Лабораторное занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1	

	приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1	ПК3.1,ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ОК01, ОК09, ОК10
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	1	ПК3.1,ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ОК01, ОК03
	Контрольно-проверочная работа	1	
	Лабораторные работы.	1	
	Контрольные работы: Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	1	
	Самостоятельная работа: Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание:	23	
	Теоретические занятия	21	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой	2	ПК3.1., ОК01, ОК03
	Организация и техническое оснащение рабочих мест	2	ПК3.1., ОК01, ОК03
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК3.1., ОК01, ОК03, ОК10
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой	2	ПК3.1., ОК01, ОК03, ОК10, ОК05

	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	3	ПК3.1., ОК01, ОК03, ОК10 ОК05
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	ОК03
	Лабораторное занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	ПК3.1
	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	ОК05, ОК09, ОК10
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	ОК05, ОК09, ОК10
	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ОК05, ОК09, ОК10
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1	ОК05, ОК09, ОК10
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	ОК05, ОК09, ОК10
	Лабораторные работы	1	
	Контрольные работы: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	90	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных	Содержание:	8	
	Теоретические занятия	8	

заправок	Значение холодных соусов и заправок в питании. Классификация холодных соусов и заправок	1	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Ассортимент холодных соусов и заправок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Пищевая ценность холодных соусов и заправок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Требования к качеству холодных соусов и заправок.	2	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Условия и сроки хранения готовых соусов и заправок промышленного производства	1	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Условия и сроки хранения, холодных соусов и заправок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание:	29	
	Теоретические занятия	27	
	Значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
	Классификация салатов разнообразного ассортимента.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
	Ассортимент салатов разнообразного ассортимента.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
	Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.
	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
	Салаты из свежих овощей, ассортимент.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3
Салаты из свежих овощей - рецептуры, приготовление.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.3	

Салаты из свежих овощей - оформление и отпуск.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Требования к качеству салатов из свежих овощей.	2	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Практическое работа №1 Составление инструкционно-технологической карты по приготовлению салатов из свежих овощей. Расчёт продуктов на 1 и несколько порций, калькуляция различных салатов из свежих овощей.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Салаты из варёных овощей, ассортимент	2	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Салаты из варёных овощей - рецептуры, приготовление.	2	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Салаты из варёных овощей - оформление и отпуск.	2	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Требования к качеству салатов из варёных овощей.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Условия и сроки хранения салатов из варёных овощей.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Практическое работа №2 Составление инструкционно-технологической карты по приготовлению салатов из варёных овощей. Расчёт продуктов на 1 и несколько порций, калькуляция различных салатов из варёных овощей.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Правила сервировки стола для подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
Практические работы	2	
Контрольные работы: Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1	

	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание:	17	
	Теоретические занятия	16	
	Значение бутербродов в питании. Классификация бутербродов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Ассортимент холодных закусок из овощей и грибов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов закусочных канапе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов открытых (простых, сложных). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов закрытых . Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Технологический процесс приготовления горячих бутербродов. Взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Подача горячих бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4

	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Практическое работа №3 Расчёт продуктов на 1 и несколько порций, калькуляция различных видов бутербродов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями для отпуска на вынос.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.4
	Практические работы	1	
	Контрольные работы: Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1	
	Самостоятельная работа: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание:	34	
	Теоретические занятия	31	
	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Требования к качеству холодных блюд и закусок из рыбы.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из рыбы.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.	3	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Подбор гарниров, соусов, заправок.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Оформление тарелки при подаче холодных блюд из нерыбного водного сырья.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса - паштетов, ростбифа холодного.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса - мясо заливное, студень.	2	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса - рулетов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Оформление и отпуск блюд и закусок из мяса – рулетов.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление блюд из птицы – птица заливная, студень.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Оформление и отпуск блюд из птицы – птица заливная, студень.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Приготовление блюд из птицы – рулеты.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Оформление и отпуск блюд из птицы – рулеты.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из мяса и птицы.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6
Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК3.5, 3.6

	Практическая работа №4 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, 3.6
	Практическая работа №5 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, 3.6
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и птицы для отпуска на вынос.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, 3.6
	Требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, 3.6
	Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	1	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, 3.6
	Практические работы	2	
	Контрольные работы: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1	
	Самостоятельная работа: Освоение учебного материала с помощью ЭОР.	2	
Учебная практика ПМ 0.3	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	
Тема1.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание:	18	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из сырых и варёных овощей.	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из мяса и сельскохозяйственной птицы	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации перемешиваемых салатов и салатов-коктейлей сложного ассортимента	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.3

Тема1.2 Приготовление оформления и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	Содержание:	18	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов открытых (простых и сложных), горячих.	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.4
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закрытых	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.4
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закусочных (канапе)	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.4
Тема1.3 Приготовление оформления и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Содержание:	36	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей	12	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, ПК3.6
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из мяса	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, ПК3.6
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из птицы	6	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, ПК3.6
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из рыбы	12	ПК 3.1., ПК 3.2.,ПК3.5, ПК3.6
Производственная практика	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	48	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из сырых овощей.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из варёных овощей.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из мяса.	6	

	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из мяса.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из сельскохозяйственной птицы.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента из рыбы	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации неперемишиваемых салатов сложного ассортимента	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации салатов-коктейлей сложного ассортимента	6	
	Приготовление оформление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	48	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов открытых простых.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов открытых сложных.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов горячих.	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закрытых	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закрытых	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закусочных (канапе)	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закусочных (канапе)	6	
	Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации бутербродов закусочных (канапе)	6	
	Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	48	

Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из мяса	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из мяса	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из птицы	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из птицы	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из рыбы	6	
Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок из рыбы	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных

Кабинетов социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лабораторий - учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, жарочный шкаф; микроволновая печь расстоечный шкаф, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, машина для вакуумной упаковки, набор инструментов для карвинга, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, каф холодильный, шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, машина для вакуумной упаковки, производственный стол с моечной ванной, моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации,

мультимедийные и интерактивные обучающие материалы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / – М. : Издательский центр «Академия», 2018.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер»: учебник/ - М.: «Академия», 2016.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / – Москва.: «Академия», 2018.
4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного
5. Дубцова Г. Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие /- Москва.: «Академия», 2016.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
7. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2016.
8. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / – Москва.: «Академия», 2017.
9. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие/ – М. : Издательский центр «Академия», Издательский центр «Академия» 2017.
10. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ - Москва.: Издательский центр «Академия», 2017.
11. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие/ - 7.
12. Качурина Т.А., Кулинария: учебник/ - Москва.: 2016
13. Усов В.В Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / – Москва. : Издательский центр «Академия», 2018.
14. Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ – Москва. : Издательский центр «Академия», 2017.
15. Харченко Н. Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие/ – Москва. : Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Михайлов В., Рюрикова М. Европейская кухня. ЭКСПО - М.:1998
2. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008.

Интернет –ресурсы:

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю профессии «Повар, кондитер».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	-текущий контроль; - практические занятия; - контрольные работы; - самостоятельные работы; - зачеты по учебной практике и разделам МДК; - экспертная оценка выполнения практических работ.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	подготовка рабочего места, инструментов, оборудования, приспособлений;	-текущий контроль; - практические занятия; - контрольные работы; - самостоятельные работы; - зачеты по учебной практике и разделам МДК; - экспертная оценка выполнения практических работ.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Соблюдение технологии приготовления, подготовка рабочего места, инструментов, оборудования, приспособлений.	-текущий контроль; - практические занятия; - контрольные работы; - самостоятельные работы; - зачеты по учебной практике и разделам МДК; - экспертная оценка выполнения практических работ.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, подготавливать рабочее место, инструменты, оборудование, приспособления.	-текущий контроль; - практические занятия; - контрольные работы; - самостоятельные работы; - зачеты по учебной практике и разделам МДК; - экспертная оценка выполнения практических работ.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Осуществлять приготовление, подготавливать рабочее место, инструменты, оборудование.	-текущий контроль; - практические занятия; - контрольные работы; - самостоятельные работы; - зачеты по учебной практике и разделам МДК;
Аттестация по ПМ		