

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
№ 134 от «27» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕ-  
АЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУ-  
СОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 2024

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического  
объединения профессионального  
цикла сферы услуг  
«15» мая 2024, протокол №9  
Председатель МО М.В. Ступина

Разработчики: Ступина Марина Викторовна мастер производственного обучения первой квалификационной категории, Федорова Елена Викторовна мастер производственного обучения

---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. Структура профессионального модуля .....	8
2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
3.1. Материально- техническое обеспечение .....	14
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение .....	14
3.3. Организация образовательного процесса.....	15
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **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 в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы**

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Изучение профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией в форме *экзамена* в рамках освоения ППКРС/ ППССЗ на базе основного (среднего) общего образования.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 376 часов, в том числе:  
на освоение МДК 160 часов.

МДК 03.01 - 36 часов;

МДК 03.02. - 124 часа, из них 14 часов предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и развития знаний и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело».

Курс	I полугодие	II полугодие
------	-------------	--------------

	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.	Теория (час)	ЛПЗ (час)	Сам.раб.
3	68	74	18			

На практики:

- учебную 72 часа

- производственную 144 часа. Из них 36 часов предусмотрено вариативной частью, с целью формирования и закрепления навыков и умений по приготовлению блюд простой и сложной технологии в соответствии с требованиями к профессиональной компетенции «Поварское дело».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### 2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план программы

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная учебная работа	Практика	
			Всего учебных часов			Учебная, (часов)	Производственная, часов, (
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия (часов)	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.-3.6.ОК	МДК 03.01. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	36	32	16	4		
ПК 3.1, 3.2	МДК 03.02. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	124	110	58	14		
ПК 3.1-2.-3.6..	Учебная и производственная практика	216				72	144
	Всего	376	142	74	18	72	144

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Время на изучение	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			36 (16)		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			36		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		7		
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Ассортимент сложных холодных блюд и закусок.		1	2
	2	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		1	2
	3	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.		1	2
	4	Принципы и методы организации производства холодных блюд и закусок.		1	2
	5,6	Самостоятельная работа № 1. Выполнить сообщение. Составить кулинарный словарь по терминам		2	
	7	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Способы современной подачи готовых блюд.		1	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, ку-	Содержание учебного материала		29 (16)		
	8	Специализация организаций питания по выпуску холодных блюд и закусок. Виды предприятий.		1	2
	9	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом цеховой структурой Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприя-		1	2

ливарных изделий, закусок		тиях (в организациях) с бесцеховой структурой			
	10	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		1	2
	11	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Техническое оснащение рабочих мест.		1	2
	12	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации		1	2
	13	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.		1	2
	14	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		1	2
	15	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).		1	2
	16	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		1	2-3
	17	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. Хранение готовой продукции. Условия и сроки хранения.		1	2-3
	18, 19	Самостоятельная работа № 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям. Написание технологических схем оснащения рабочих мест по меню блюд.		2	
210, 21, 22, 23	<u>Практическое занятие №1.</u> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, кухонной посуды, сырья для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		4	3	
24, 25, 26, 27, 28, 29	<u>Практическое занятие №2</u> Тренинг по организации рабочего места повара по технологическому процессу приготовления салатов, бутербродов, разнообразных холодных закусок.		6	3	

	30, 31, 32, 33, 34, 35	<u>Практическое занятие №3</u> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. Организация хранения готовой продукции, подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, подготовка технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		6	3
Дифференцированный зачет	36			1	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			124 (58)		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			124 (58)		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала		15		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.		1	2
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		1	2
	3	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		1	2
	4	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ,		1	2
	5	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		1	2
	6	Ассортимент и кулинарное назначение холодных соусов, заправок. Использование алкогольных напитков для приготовления холодных соусов		1	2
	7	Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение холодных соусов, заправок.		1	2
	8	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание		1	2

		(кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных соусов, заправок для отпуска на вынос.			
	9	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	10, 11	Самостоятельная работа №1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям. Написание технологических схем и карт.		2	
	12, 13, 14, 15	Лабораторное занятие №1 Приготовление и использование традиционных холодных соусов, заправок и полуфабрикатов.		4	3
	Содержание учебного материала		24		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	16	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		1	2
	17	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатам из свежих овощей и других продуктов, качество и количество их в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		1	2
	18	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатам из отварных овощей и других продуктов, качество и количество их в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		1	2
	19	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		1	2
	20	Технология приготовления салатов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж. Технология декорирования салатов с применением инновационных технологий.		1	2

	21	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.		1	2
	22	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	23	Особенности приготовления салатов региональных кухонь России, мира и Европы		1	2
	24, 25, 26, 27	Самостоятельная работа № 2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям. Написание технологических схем и карт.		4	
	28, 29, 30, 31, 32, 33	Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.		6	3
	34, 35, 36, 37, 38, 39	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).		6	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала		40		
	40	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		1	2
	41	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		1	2
	42	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.		1	2
	43	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бургеров. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.		1	2
	44	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		1	2

	45	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	2
	46	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		1	2
	47	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		1	2
	48	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		1	2
	49	Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	2
	50	Приготовление овощных, рыбных, мясных, сырных полуфабрикатов, нарезка вручную и на слайсере,.		1	2
	51	Приготовление гарниров и наполнителей для всех видов бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача		1	2
	52	Выпечные хлебные полуфабрикаты для бутербродов – питы, тартинки, тарталетки, халы.		1	2
	53	Технология декорирования бутербродов и бургеров с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		1	2
	54	Правила сервировки стола и способы подачи, температура подачи холодных и горячих бутербродов сложного ассортимента.		1	2
	55	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		1	2
	56	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих и холодных блюд и бутербродов для отпуска на вынос.		1	2
	57	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	58, 59, 60, 61	Самостоятельная работа № 3 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям. Написа-		4	

		ние технологических схем и карт.			
	62, 63, 64, 65, 66, 67	Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Приготовление роллов, гастрономических продуктов порциями.		6	3
	68, 69, 70, 71, 72, 73	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра.		6	3
	74, 75, 76, 77, 78, 79	Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей, сельди, икры.		6	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, яиц и сыра	Содержание учебного материала		45		
	80	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		1	2
	81	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы		1	2
	82	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление рыбной тарелки		1	2
	83	Приготовление, оформление и отпуск холодных желированных блюд из рыбы - рыбы заливной (порционными кусками), рыбы заливной целиком под соусом желе – майонез. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление рыбной тарелки		1	2
	84	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление рыбной тарелки		1	2
	85	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		1	2
	86	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд из мяса и птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из мяса и птицы		1	2
	87	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и птицы (ростбиф с гарниром, ветчина с гарниром, птица отварная с гарниром). Приготовление, оформление и отпуск холодных желированных блюд из мяса и птицы (порционными кусками)		1	2



	88	Приготовление, оформление и отпуск холодных железированных блюд из птицы заливной целиком под соусом желе (птица галантин). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление мясной тарелки.		1	2
	89	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных субпродуктов – паштеты, студни .		1	2
	90	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса, птицы для отпуска на вынос.		1	2
	91	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		1	2
	92	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы: рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, сроки хранения.		1	2
	93	Значение в питании простых холодных блюд из овощей, грибов, сыра, яиц. Ассортимент, технология приготовления.		1	2
	94	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов, их соответствие требованиям к качеству холодных блюд из овощей, грибов, сыра, яиц.		1	2
	95	Комплектование, упаковка холодных блюд из овощей, грибов, сыра, яиц для отпуска на вынос.		1	2
	96, 97, 98, 99	Самостоятельная работа № 4 Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению холодных блюд и закусок		4	3
	100, 101, 102, 103, 104, 105	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы		6	3
	106, 107, 108, 109, 110, 111	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья. Бракераж. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. .		6	3
	112,	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация		6	3

	113, 114, 115, 116, 117	холодных блюд из мяса.		
	118, 119, 120, 121, 122, 123	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из птицы. Анализ лабораторных и практических работ		6
Дифференцированный зачет	124			3
Учебная практика ПМ 03			Объем часов 72	
Виды работ			Время на изучение темы	Уровень усвоения
Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания			6	3
Подготовка рабочего места оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов. 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			6	3
Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. 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. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Подго-			6	3

товка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		
Приготовление бутербродов, канапе разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Хранить свежеприготовленные бутерброды, канапе с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Проведение бракеража. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые бутерброды и канапе на вынос и для транспортирования.	6	3
Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых салатов и винегретов. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Владеть техниками, приемами приготовления салатов и винегретов. Порционировать, сервировать и творчески оформлять салаты и винегреты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход салатов и винегретов при их порционировании.	6	3
Приготовление простых холодных блюд из овощей, грибов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых холодных блюд из овощей, грибов. 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. Порционировать, сервировать и творчески оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.	6	3
Приготовление простых холодных блюд из сыра, яиц. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых холодных блюд из сыра, яиц. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Владеть техниками, приемами приготовления простых холодных блюд из сыра и яиц Порционировать, сервировать и творчески оформлять простых холодных блюд из сыра, яиц для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход простых холодных блюд из сыра, яиц при их порционировании	6	3
Приготовление простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. 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 простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья. Соблюдать выход простых холодных блюд	6	3

из рыбы, нерыбного водного сырья порционировании.		
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Владеть техниками, приемами приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья. Соблюдать выход сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья при порционировании	6	3
Приготовление холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции. 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 из мяса и мясной гастрономической продукции. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда из мяса и мясной гастрономической продукции для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд из мяса и мясной гастрономической продукции при порционировании	6	3
Приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых и сложных холодных блюд, и закусок из домашней птицы, дичи. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда и закуски из домашней птицы, дичи. Соблюдать выход холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи при порционировании	6	3
Приготовление рулетов из домашней птицы разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления рулетов из домашней птицы разнообразного ассортимента 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 рулетов из домашней птицы разнообразного ассортимента. Порционировать, сервировать и творчески оформлять рулеты из домашней птицы разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход рулетов из домашней птицы разнообразного ассортимента при порционировании	6	3
Производственная практика ПМ 03 Виды работ	Объем часов – 144	
Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания.	6	3

Ознакомление с ПОП. Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах. Инструктаж по ОТ и ТБ на ПОП. Ознакомление с технологическим процессом , с организацией рабочих мест доготовочных предприятий, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.		
Подготовка рабочего места оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов. Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.	6	3
Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. 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. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6	3
Приготовление бутербродов, канапе разнообразного ассортимента Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Проведение бракеража Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые бутерброды и канапе на вынос и для транспортирования	6	3
Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов разнообразного ассортимента Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка.	12	3

<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых салатов и винегретов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления салатов и винегретов .</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять салаты и винегреты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>		
<p>Приготовление простых холодных блюд из овощей, грибов.</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых холодных блюд из овощей, грибов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Соблюдать выход холодных блюд из овощей, грибов при их порционировании</p>	12	3
<p>Приготовление простых холодных блюд из сыра, яиц.</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Владеть техниками, приемами приготовления простых холодных блюд из сыра и яиц</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простых холодных блюд из сыра, яиц для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>	12	3
<p>Приготовление простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления простых простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	24	3
<p>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	24	3

<p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья. Соблюдать выход сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья при порционировании</p>		
<p>Приготовление холодных блюд из мяса, мясной гастрономической продукции, домашней птицы и дичи. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по стандарту «Поварское дело».</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд при порционировании</p>	30	3
<p>Квалификационный экзамен</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента по стандарту «Поварское дело».</p>	6	3
Итого	376	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете Технология кулинарного производства; в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кулинарного производства. :

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и стулья для обучающихся,

- наглядные пособия - натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы.

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места» оснащены в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами, гриль сковороды

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга



### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаги, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гостроемкости или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов

## **4.2. Информационное обеспечение**

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники**

1. Анфимова Н. А. Кулинария (13-е изд.) учебник. -М.: Академия, 2017. - 400с
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник. -М.: Академия, 2018. - 256с

### **Дополнительные источники**

- 1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016. -432с
3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017. - 224с
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. Места. Учебник. -М.: Академия, 2016. - 240с
5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. СД Кулинарная энциклопедия 2002 г.

3. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017

4. 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

### **Интернет-ресурсы**

Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//  
<https://www.videoculinary.ru/>

[Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.](#)

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnje-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

[Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#) Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые проводятся как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающимся созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания г. Усть-Илимска.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- аттестационного листа;
- дневника производственной практики;
- индивидуального задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Программа ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими работниками образовательной организации.

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО выпускников

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным требованиям профессионального стандарта Педагог.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися внеаудиторной/ аудиторной самостоятельной работы (для ТОП-50).

Код и наименование профессиональных компетенций в рамках модуля	Знания, умения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,</p>	<p><u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опас-</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>

<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>ными факторами (система HACCP) 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>ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><u>Умения:</u> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоя-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>

	<p>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 ра-</p>	<p>тельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p>в форме дифференцированного зачета.</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>экспертная оценка сформированности ПК и ОК</p> <p>на квалификационном экзамене</p>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>бот в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны          Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p><u>Действия:</u>          Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.          Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных</p>		



	блюд,кулинарных изделий, закусок		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз-</p>	<p><u>Знания:</u> 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,</p>	<p><u>Текущий контроль</u> при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям --Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов –  Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

<p>ного ассортимента;  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.  Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, за-</p>		
---	---	--	--

	<p>кусок, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
--	--	--	--

	<p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) 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. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. 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</p>		
--	--	--	--

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p><u>Умения:</u> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кули-</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p><u>Промежуточная аттестация:</u> дифференцированный зачет;</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Доведение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной конси-</p>		
--	---	--	--

	<p>стенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты посуду. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе</p>		
--	---	--	--

	<p>региональных на раз- даче. Порциониро- вать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, ку- линарных изделий, закусок разнообра- зного ассортимента, в том числе региональ- ных для подачи с уче- том рационального использования ресур- сов, соблюдением требований по без- опасности готовой продукции. Соблю- дать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас- сортимента, в том числе региональных при их порциониро- вании (комплектова- нии). Охлаждать и замораживать гото- вые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообра- зного ассортимента, в том числе региональ- ные с учетом требо- ваний к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовлен- ные, охлажденные и замороженные холод- ные блюда, кулинар- ные изделия, закуски разнообразного ас- сортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблю- дением режимов хра- нения. Выбирать кон- тейнеры, упаковоч- ные материалы, эсте- тично упаковывать холодные блюда, ку- линарные изделия,</p>		
--	--	--	--



	<p>закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p><u>Действия:</u>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в</p>		

	том числе региональных. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	---	--	--

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций:**

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней глав-</li> </ul>	

	<p>ных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, приме-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профес-</li> </ul>	

<p>нять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>сиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- адекватность, применения средств физической культуры для поддержания физической формы, снятия физического напряжения во время профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	