

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Апастовский аграрный колледж»

СОГЛАСОВАНО
Ресторан «Апас Таннары»
ИП. Шайхутдинова Э.Ф.



Утверждена

Директор ГАПОУ «Апастовский
аграрный колледж»

И.А.Нигматзянов

« 29 » августа 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России
от 09.12.2016г. № 1569

Классификация: Повар, кондитер

(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)

Форма обучения: очная

Нормативный срок ППКРС – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

пгт Апастово, 2023

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Апастовский аграрный колледж»

Составитель:

Хасанова Лейсан Наилевна - Преподаватель

Вафин Айдар Рафизович - Преподаватель

Рассмотрена

на заседании методической комиссии

ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Протокол № 1 от «29» августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

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 рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, общей профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля: в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции. **В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 **В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся 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

•личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8 проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

— ЛР 12 принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Всего 536 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 36 часов.
- учебной и производственной практики 324 часов.
- квалификационный экзамен 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ВПД3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательные аудиторные учебные занятия по МДК 03.01.	60
В том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторно-практические занятия	10
самостоятельная работа	10
Обязательные аудиторные учебные занятия по МДК 03.02.	150
В том числе:	
теоретическое обучение	76
лабораторно-практические занятия	44
самостоятельная работа	26
Учебная практика	144
Производственная практика	180
Квалификационный экзамен	6
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1. - 3.6 ОК 3, 10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	40	10	-	-	10
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	150	76	44	-	-	26

	Консультация	4					
--	---------------------	----------	--	--	--	--	--

<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ОК 3, 10</i>	Учебная и производственная практика				144	180	
	Квалификационный экзамен	6					
	Всего:	220	116	54	144	180	36

3.4. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
<p>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		60	
<p>Тема 1.1.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p>	12	
<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p>	28	
		8	ОК 5 ЛР 4,8

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.СистемаХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	6	ОК 9 ЛР 2,3
	3.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	8	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	4.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	6	ОК 1 ЛР 2,3

	Лабораторно-практические занятия	10	
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Безопасная эксплуатация технологического оборудования	2	ОК 4 ЛР 2,7
	Практическая работа 2. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.	2	ОК 7 ЛР 2,8
	Практическая работа 3. Безопасная эксплуатация механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	2	ОК 4 ЛР 2,7
	Практическая работа 4. Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2	ОК 7 ЛР 2,8
	Практическая работа 5. Безопасная эксплуатация технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	ОК 4 ЛР 2,7

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 9 ЛР 2,3 ОК 1-2-3 ЛР 2,3 ОК 1 ЛР 2,3 ОК 3 ЛР 2.7</p>
--	--	--

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		150	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>	14	
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	4	ОК 3 ЛР 2,7
	2.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.)	4	ОК 1 ЛР 2,3
	3.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	4	ОК 5 ЛР 4,8
	4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 2.2.	<i>Содержание учебного материала</i>	16	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	ОК 9 ЛР 2,3
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества 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 и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салат	10	ОК 1-2-3 ЛР 2,3

3.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	ОК 1 ЛР 2,3
4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	ОК 3 ЛР 2.7
Лабораторно – практические занятия	12	
Практическая работа 1. Технология приготовления салатов из сырых овощей Практическая работа 2. Технология приготовления салатов из вареных овощей и винегреты	2	ОК 4 ЛР 2,7
Практическая работа 3. Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов	2	ОК 7 ЛР 2,8
Практическая работа 4. Технология приготовления салатов из мяса и птицы	2	ОК 4 ЛР 2,7
Практическая работа 5. Технология приготовления салатов - коктейлей Практическая работа 6. Технология приготовления закусочных салатов	2	ОК 7 ЛР 2,8

	Практическая работа 7. Технология приготовления десертных салатов	2	ОК 4 ЛР 2,7
	Практическая работа 8. Технология приготовления салатов региональных кухонь мира	2	ОК 7 ЛР 2,8
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала	26	
	1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	4	ОК 9 ЛР 2,3
	2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	4	ОК 1-2-3 ЛР 2,3

3.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 .	4	ОК 1 ЛР 2,3
4.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	ОК 3 ЛР 2.7
5.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	ОК 5 ЛР 4,8
6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	ОК 3 ЛР 2.7
7.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	ОК 5 ЛР 4,8
8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	ОК 9 ЛР 2,3
Лабораторно – практические занятия	12	
Практическая работа 9. Технология приготовления бутербродов	2	ОК 4 ЛР 2,7
Практическая работа 10. Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов	2	ОК 7 ЛР 2,8

Практическая работа 11. Технология приготовления холодных закусок из яиц	2	ОК 4 ЛР 2,7
Практическая работа 12. Технология приготовления холодных закусок из рыбы.	2	ОК 7 ЛР 2,8
Практическая работа 13. Технология приготовления холодных закусок из мяса и мясных продуктов	2	ОК 4 ЛР 2,7

	Практическая работа 14. Технология приготовления холодных закусок из птицы.	2	ОК 7 ЛР 2,8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении тем 2.1, 2.2, 2.3 раздела 2		8	
8. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4	ОК 4 ЛР 2,7
9. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		4	ОК 7 ЛР 2,8
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	20	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	ОК 9 ЛР 2,3
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	4	ОК 1 ЛР 2,3
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	4	ОК 3 ЛР 2,7
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	4	ОК 5 ЛР 4,8
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	4	ОК 3 ЛР 2,7
	Лабораторно – практические занятия	20	
	Практическая работа 15. Технология приготовления канапе, корзиночек, волованов с различными наполнителями	6	ОК 4 ЛР 2,7
	Практическая работа 16. Технология приготовления салатов сложного		

	приготовления		
	Практическая работа 17. Технология приготовления холодных закусок из рыбы сложного приготовления	6	ОК 7 ЛР 2,8
	Практическая работа 18. Технология приготовления холодных закусок из мяса и мясных продуктов сложного приготовления		
	Практическая работа 19. Технология приготовления холодных закусок из птицы сложного приготовления	6	ОК 4 ЛР 2,7
	Практическая работа 20. Технология приготовления горячих закуски сложного приготовления		
	Практическая работа 21. Расчет количества сырья, выхода бутербродов, холодных закусок	2	ОК 7 ЛР 2,8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		18	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	ОК 9 ЛР 2,3
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	ОК 1 ЛР 2,3
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		2	ОК 3 ЛР 2.7
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		4	ОК 5 ЛР 4,8
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		2	ОК 3 ЛР 2.7

7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	ОК 5 ЛР 4,8
8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	ОК 9 ЛР 2,3
Консультация	4	

Учебная практика по ПМ.03	144	
Тема 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	6	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 3. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов.	12	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 5. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов - канапе	12	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 6. Приготовление, оформление и отпуск роллов,	12	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 7. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	12	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра	12	ОК 9 ЛР 2,3

Тема 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей	12	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и сельди	12	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	12	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	12	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	12	ОК 3 ЛР 2.7
Производственная практика по ПМ. 03	180	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	6	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 4 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов.	12	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 5 Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов - канапе	18	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 6 Приготовление, оформление и отпуск роллов,	18	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц	6	ОК 5 ЛР 4,8

Тема 8 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	12	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 9 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра	6	ОК 9 ЛР 2,3
Тема 10 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей	12	ОК 1-2-3 ЛР 2,3
Тема 11 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и сельди	12	ОК 1 ЛР 2,3
Тема 12 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	18	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	18	ОК 5 ЛР 4,8
Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	12	ОК 3 ЛР 2.7
Тема 15 Дифференцированный зачет.	18	ОК 5 ЛР 4,8
Квалифицированный экзамен	6	
Всего		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря); техническими средствами: компьютером; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии
43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы **Основные источники:**

48. Ананина, В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ В.А. Ананина [и д.р.] – М.: Издательство «Пчелка», 2015. – 616 с.

49. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1.

Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие/ В.П. Андросов [и д.р.] – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

50. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие/ В.П. Андросов [и д.р.] – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

51. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие/ В.П. Андросов [и д.р.] – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.

52. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова. – 7-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
53. Ганеева, Г.Ш. Пешекчәһәнәренәһәйрәтү. II бүлек: Ашлар, соуслар, яшелчә, ярма, кузаклыяшелчәләрдән, макарон эшләнмәләреннәнризыкәзерләү/ Г.Г. Ганеева. – Казан: Казан Дәүләт Университеты, 2015. – 122 б.
54. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник/ В.П. Золин. – М.: ПрофОбрИздат, 2015. – 248 с.
55. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник/ И.И. Потапова. – 8-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.
56. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с. **Дополнительная литература:**
55. Закирова, Т.М. Кулинария: учебное пособие/ Т.М. Закирова. – Казан: РИЦ «Школа», 2017. – 200 с.
56. Ахметзянова, Н.С. Производственное обучение по профессии «Повар». Механическая обработка кулинарных продуктов/ Н.С. Ахметзянова, Н.И. Исхакова. – Казань: РИЦ «Школа», 2015. – 136 с.
57. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов. – 3-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.
58. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие/ Л.Н. Сопина. – 3-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
59. Яйца и сыры/ Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
60. Салаты и холодные закуски/ Пер. с англ. Ю. Семенца. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).
61. Горячие закуски/ Пер. с англ. О. Перфильева. – М.: ТЕРРА, 2017. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практически х/ лабораторных занятий;</i> - <i>заданий по учебной и производственной практикам;</i> - <i>заданий по самостоятельной работе</i> <p>Промежуточная аттестация:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p><i>наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i> - <i>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
--	---	---

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>ответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе 	
--	---	--

	<p>приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуска; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления 	
--	---	--

	<p>блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>стетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на</p>	<p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

<p>документацией государственном иностранном языке.</p>	<p>на и</p> <p>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>	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практически х заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	--

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	беседа
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	наблюдение; устный опрос; беседа, анкетирование
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	наблюдение; устный опрос; письменный опрос; беседа, анкетирование
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	наблюдение; устный опрос; письменный опрос; беседа, анкетирование
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	устный опрос; письменный опрос; письменная и устная проверка знаний учащихся; комбинированная проверка
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	письменная и устная проверка знаний учащихся; беседа, анкетирование, тестирование
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	письменная и устная проверка знаний учащихся; беседа, анкетирование, тестирование

ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	беседа, анкетирование, тестирование
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	беседа, анкетирование, тестирование
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	тестирование
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	тестирование
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	наблюдение; письменный опрос; беседа