

**Приложение 2.3**  
к ОПОП-П по *профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК 11</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

<b>ПК 3.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
---------------	---

**1.1.3.** В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правил и способов сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов \_\_\_\_\_ 358 \_\_\_\_\_  
в том числе в форме практической подготовки \_\_\_\_\_ 256 \_\_\_\_\_

Из них на освоение МДК \_\_\_\_\_ 152 \_\_\_\_\_  
в том числе самостоятельная работа \_\_\_\_\_ 22 \_\_\_\_\_  
практики, в том числе учебная \_\_\_\_\_ 72 \_\_\_\_\_  
производственная \_\_\_\_\_ 108 \_\_\_\_\_  
Промежуточная аттестация \_\_\_\_\_ 26 \_\_\_\_\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>6</sup>	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. . Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>34</b>	16	<b>34</b>	16	6	X	X	X
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и	<b>118</b>	60	<b>118</b>	60	12	10	X	X

<sup>6</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>26</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>358</b>	<b>256</b>	<b>154</b>	<b>76</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. 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 учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		34/16	
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		34/16	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции. 2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 3.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд</p>	2	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.</p>	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	1.Безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим	2	



холодных блюд.	оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.		
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных холодных блюд.	2	
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления сложных холодных блюд.	4	
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
	3.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования: маслоделитель, овощерезательная машина, слайсер, куттер.	2	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		6	
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			

<p>преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p><b>Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</b></p>		16/8	
<p><b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>		16/8	
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	
	1.Классификация холодной кулинарной продукции.		
	2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.		
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок.		
	2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле.		
	3.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик).		
	4.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.		
	5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов.		
6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения			

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	1.Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов.	6	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>		2	
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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</b>		22/12	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		22/12	
<b>Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	8	
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов.		
	2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты.		
	3.Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.		
	4.Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты.		
	5.Оформление и способы подачи салатов.		

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12	
	1.Расчёт сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.	4	
	2. Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, варёных овощей, винегретов, салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск не перемешиваемых салатов, салат-коктейлей, тёплых салатов.	4	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>		2	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</b>		18/10	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		18/10	
<b>Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1.Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках).		
	2.Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты.		
	3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста.		

	4.Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	
	1. Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов.	4	
	3. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	2	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>		2	
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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		30/14	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		30/14	
<b>Тема</b> <b>5.1.Приготовление и подготовка к реализации</b>	<b>Содержание</b>	10	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.		

<b>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b>	2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски.		
	3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	14	
	1. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3. Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюда и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b>		6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b>Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>		32/16	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		32/16	
<b>Тема 6.1 Приготовление и подготовка к</b>	<b>Содержание</b>	12	
	1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия.		

<b>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</b>	2.Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 3.Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 4.Заливные блюда и закуски. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 7. Оформление и подача холодных блюд и закусок.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	16	
	1. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд, и закусок из мяса.	6	
4. Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюда и закусок из мяса домашней птицы и дичи.	6		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</b>	4		
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. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

## Учебная практика

### Виды работ

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд и закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,

72



<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению, организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</li> </ol>	108	

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>Всего</b>	332	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2021

##### 3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> 6. [www.fcior/edu/ru](http://www.fcior/edu/ru)

#### 4. 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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<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.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной</li> </ul>

<p>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>навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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 приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида</li> </ul>	<p>и производственной практикам</p>
---	---	-------------------------------------

	<p>готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> 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><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –	



языках.	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	
---------	---	--