ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «БОХАНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Бохан

2020



Рабочая программа составлена на основе: примерной программы профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация – Разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный техникум».

**Разработчик:** Ситникова Валентина Вячеславовна – преподаватель .

**Рецензент:**

(от работодателя)

ИП «Далбаева Н.Н.» кафе Сакура. Шеф- повар Филиппова Н.С.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной про- граммы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

## Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профес- сиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему об- щие и профессиональные компетенции:

* + 1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ-  ным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за-  дач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо-  бенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на  основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать  в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в про-  цессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической под- готовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

* + 1. Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов 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 разно- образного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов раз-  нообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербро-  дов, 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практичес- кий опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной экс- плуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен- тов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изде- лий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требо-  ваний к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выби-  рать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудова- ние, 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 оформ- ления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с уче- том требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудова- ния, 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 из- делий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продук- тов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 2.1.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды про- | |  |  |  |  | Объем образовательной программы, час | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | |  |  |  |
| фес-сио- | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Объем образо- |  |  | Обучение по МДК, час. | |  |  |  | Практики | |  |  |  |
| наль-ных | | Наименования разделов профессио- |  |  |  |  |  |  | Самостоятель- |  |
| вательной про- |  |  | В том числе | |  |  |  |  |  |  |  |
| общих | | нального модуля |  |  |  |  |  |  |  |  | ная работа |  |
| граммы, час |  | всего, |  |  |  |  |  |  | Производствен- | |  |
| компетен- | |  |  | лабораторных и | Теория, | | | Учебная |  |  |  |
|  |  |  | часов | практических |  |  | ная |  |  |
|  | ций |  |  |  |  | часов | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | занятий, часов |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 |  | 6 |  | 7 |  |  | 8 | 9 |  |
| ПК | 3.1.- | **Раздел модуля 1.** Организация процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 |  | приготовления и подготовки к реализации | 48 | 48 | | 16 |  | 26 |  | - |  |  | - | 6 |  |
| ОК |  | холодных блюд, кулинарных изделий, за- |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | кусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК | 3.1., | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подго- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 |  | товка к реализации бутербродов, салатов, | 190 | 172 | | 44 |  | 100 |  | - |  |  | - | 28 |  |
|  |  | холодных блюд и закусок разнообразного | (18) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 3.1-3.6 | | Учебная и производственная практика | 180 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 108 | - |  |
|  |  | **Всего:** | **418** | **220** | | **60** |  | 126 |  | **72** |  |  | **108** | **34** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Из часов вариативной части добавлены часы для проведения самостоятельной работы обучающихся на основании требований ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

С целью актуализации основной образовательной программы с учетом требований профессионального стандарта «Повар» увеличено время на изучение теоретического материала посредством углубления содержания обязательной части ФГОС СПО.

В рамках промежуточной аттестации предусмотрен комплексный дифференцированный зачет по МДК 03.01 Организация приготовле- ния, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

## Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального мо-**  **дуля(ПМ), междисципли- нарных курсов (МДК) и тем** | **№ урок а** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз- ного ассортимента.** | | | | **48** |  |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассорти-  мента. | | | | **48** |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | | | **13** |  |
| 1. | 1 | Значение в питании холодной кулинарной продукции | 1 | 1;2 |
| 2-3. | 2-3 | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции | 2 | 1 |
| 4. | 4 | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. | 1 | 1;2 |
| 5. | 5 | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. | 1 | 1;2 |
| 6-7. | 6-7 | Характеристика, последовательность этапов. | 2 | 1;2 |
| 8. | 8 | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 1 | 1;2 |
| 9. | 9 | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 1 | 1;2 |
| 10. | 10 | Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 1 | 1;2 |
| 11. | 11 | Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 1 | 1;2 |
| 12. | 12 | **Самостоятельная работа1** Составить таблицу «Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции». | 1 | 3 |
| 13. | 13 | **Самостоятельная работа2** Подготовить сообщение на тему «Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции». | 1 | 3 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | | | **35** |  |
| 14. | 1 | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | 1 | 1;2 |
| 15. | 2 | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | 1 | 1;2 |
| 16. | 3 | Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, | 1 | 1;2 |
| 17. | 4 | Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, | 1 | 1;2 |
| 18 | 5 | Правила безопасной эксплуатации. | 1 | 1;2 |
| 19. | 6 | Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок | 1 | 1;2 |
| 20 | 7 | Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 1 | 1;2 |
| 21. | 8 | Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 1 | 1;2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 22 | 9 | Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 1 | 1;2 |
| 23 | 10 | Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 1 | 1;2 |
| 24-. | 11 | Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | 1 | 1;2 |
| 25 | 12 | Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | 1 | 1;2 |
| 26 | 13 | Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» | 1 | 1;2 |
| 27-28-29-30 | 14-15-16-17 | **Практическое занятие №1-2-3-4** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. | 4 | 3 |
| 31-32-33-34 | 18-19-20-21 | **Практическое занятие №5-6-7-8** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: | 4 | 3 |
| 35-6-37-38 | 22-23-24-25 | **Практическое занятие №9-10-11-12Тренинг** по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов,  готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок. | 4 | 3 |
| 39-40-41-42 | 26-27-28-29 | **Практическое занятие №13-14-15-16** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 4 | 3 |
| 43 | 30 | **Самостоятельная работа3.** Составить схему расположение оборудования в холодном цехе. | 1 | 3 |
| 44 | 31 | **Самостоятельная работа4** Сообщение на тему «Организация хранения обработанных овощей для кулинарных блюд». | 1 | 3 |
| 45 | 32 | **Самостоятельная работа5** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Организация хранения готовых салатов, бутербродов» | 1 | 3 |
| 46 | 33 | **Самостоятельная работа6** Подготовить реферат на тему «Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд». | 1 | 3 |
| 47 | 34 | **Дифференцированный зачет** | 1 | 3 |
| 48 | 35 | **Дифференцированный зачет** | 1 | 3 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление ассортимента и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного 172** | | | | |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | **172** |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление,  подготовка к реализации | **Содержание** | | | **26** |  |
| 1. | 1 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов, заправок. | 1 | 1;2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| холодных соусов, салатных заправок | 2. | 2 | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | 1;2 |
| 3. | 3 | Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок | 1 | 1;2 |
| 4. | 4 | Кулинарное назначение концентратов для готовых соусов и заправок промышленного производства | 1 | 1;2 |
| 5. | 5 | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов | 1 | 1;2 |
| 6. | 6 | Характеристика, правила выбора, требования к качеству дополнительных ингредиентов нужного типа | 1 | 1;2 |
| 7. | 7 | Характеристика качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов | 1 | 1;2 |
| 8. | 8 | Характеристика качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 1 | 1;2 |
| 9. | 9 | Характеристика качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 1 | 1;2 |
| 10-11. | 10-11 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий | 2 | 1;2 |
| 12. | 12 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смесей пряностей и приправ | 1 | 1;2 |
| 13. | 13 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре | 1 | 1;2 |
| 14. | 14 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: молочнокислых продуктов и т.д. | 1 | 1;2 |
| 15. | 15 | Ассортимент, рецептуры холодных соусов и заправок. | 1 | 1;2 |
| 16. | 16 | Технология приготовления холодных соусов и заправок. | 1 | 1;2 |
| 17. | 17 | Кулинарное назначение холодных соусов и заправок. | 1 | 1;2 |
| 18-19 | 18-19 | Сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2 | 1;2 |
| 20. | 20 | **Самостоятельная работа 1** Составить схему «Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок» | 1 | 3 |
| 21. | 21 | **Самостоятельная работа2** Сообщение на тему «Методы приготовления соусных полуфабрикатов». | 1 | 3 |
| 22. | 22 | **Самостоятельная работа3** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Холодные соусы и запрвки». | 1 | 3 |
| 23. | 23 | **Самостоятельная работа4** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Холодные соусы и запрвки». | 1 | 3 |
| 24. | 24 | **Самостоятельная работа5** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Холодные соусы и запрвки». | 1 | 3 |
| 25. | 25 | **Самостоятельная работа6** Подготовить реферат на тему «условия и сроки хранения холодных соусов и заправок». | 1 | 3 |
| 26. | 26 | **Самостоятельная работа7** Подготовить реферат на тему «условия и сроки хранения холодных соусов и заправок». | 1 | 3 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассор- тимента | **Содержание** | | | **35** |  |
| 27-28. | 1-2 | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | 2 | 1;2 |
| 29. | 3 | Актуальные направления в приготовлении салатов. | 1 | 1;2 |
| 30. | 4 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | 1 | 1;2 |
| 31. | 5 | Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | 1 | 1;2 |
| 32. | 6 | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | 1 | 1;2 |
| 33-34. | 7-8 | Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов | 2 | 1;2 |
| 35. | 9 | Овощные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 | 1;2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 36-37. | 10-11 | Овощные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения | 2 | 1;2 |
| 38. | 12 | Грибные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 | 1;2 |
| 39. | 13 | Грибные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 | 1;2 |
| 40. | 14 | Блюда и закуски из яиц. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 | 1;2 |
| 41. | 15 | Блюда и закуски из яиц. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | 1 | 1;2 |
| 42. | 16 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. | 1 | 1;2 |
| 43-44. | 17-18 | Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | 2 | 1;2 |
| 45. | 19 | Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира | 1 | 1;2 |
| 46. | 20 | **Лабораторная работа 1**. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 47. | 21 | **Лабораторная работа 2**. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой про- дукции | 1 | 3 |
| 48. | 22 | **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 49. | 23 | **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 50. | 24 | **Лабораторная работа 5**. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 1 | 3 |
| 51. | 25 | **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 1 | 3 |
| 52. | 26 | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат картофельный с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 1 | 3 |
| 53. | 27 | **Лабораторная работа 8**. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 1 | 3 |
| 54. | 28 | **Самостоятельная работа8** Составить схему последовательности подготовка ингредиентов для салатов. | 1 | 3 |
| 55. | 29 | **Самостоятельная работа9** Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними». | 1 | 3 |
| 56. | 30 | **Самостоятельная работа10** Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними». | 1 | 3 |
| 57 | 31 | **Самостоятельная работа11** Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними». | 1 | 3 |
| 58. | 31 | **Самостоятельная работа12** Подготовить сообщение на тему «Овощные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения». | 1 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 59. | 33 | **Самостоятельная работа13** Подготовить презентацию «Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира». | 1 | 3 |
| 60. | 34 | **Самостоятельная работа14** Подготовить презентацию «Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира». | 1 | 3 |
| 61. | 35 | **Самостоятельная работа15** Подготовить презентацию «Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира». | 1 | 3 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | | | **46** |  |
| 62-63 | 1-2 | Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. | 2 | 1;2 |
| 64-65. | 3-4 | Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. | 2 | 1;2 |
| 66 | 5 | Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 1 | 1;2 |
| 67. | 6 | Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 1 | 1;2 |
| 68. | 7 | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. | 1 | 1;2 |
| 69. | 8 | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. | 1 | 1;2 |
| 70-71. | 9-10 | Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 1;2 |
| 72. | 11 | Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. | 1 | 1;2 |
| 73-74. | 12-13 | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. | 2 | 1;2 |
| 75-76 | 14-15 | Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. |  | 1;2 |
| 77. | 16 | Правила и варианты отпуска икры. | 1 | 1;2 |
| 78-79. | 17-18 | Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 1;2 |
| 80 | 19 | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 1 | 1;2 |
| 81. | 20 | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 1 | 1;2 |
| 82-83 | 21-22 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями | 2 | 1;2 |
| 84-85. | 23-24 | Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 | 1;2 |
| 86. | 25 | Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 1 | 1;2 |
| 87. | 26 | Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 1 | 1;2 |
| 88. | 27 | Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | 1 | 142 |
| 89. | 28 | Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | 1 | 1;2 |
| 90. | 29 | **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 91. | 30 | **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 92. | 31 | **Лабораторная работа 11**. Приготовление, оформление и отпуск роллов, Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 93. | 32 | **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | **3** |
| 94. | 33 | **Лабораторная работа 13.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 95. | 34 | **Лабораторная работа 14.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 96. | 35 | **Лабораторная работа 15.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 97. | 36 | **Лабораторная работа 16.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы.Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 98. | 37 | **Практическое занятие 17.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 1 | 3 |
| 99. | 38 | **Практическое занятие 18.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 1 | 3 |
| 100. | 39 | **Самостоятельная работа16** Составить таблицу «Классификация, ассортимент бутербродов» | 1 | 3 |
| 101. | 40 | **Самостоятельная работа17** Составить таблицу «Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы». | 1 | 3 |
| 102. | 41 | **Самостоятельная работа18** Подготовить презентацию «Приготовление горячих бутербродов». | 1 | 3 |
| 103. | 42 | **Самостоятельная работа19** Подготовить презентацию «Приготовление горячих бутербродов». | 1 | 3 |
| 104. | 43 | **Самостоятельная работа20** Подготовить презентацию «Приготовление горячих бутербродов». | 1 | 3 |
| 105. | 44 | **Самостоятельная работа21** Подготовить презентацию «Блюда для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 1 | 3 |
| 106. | 45 | **Самостоятельная работа22** Подготовить презентацию «Блюда для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 1 | 3 |
| 107. | 46 | **Самостоятельная работа23** Подготовить презентацию «Блюда для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 1 | 3 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание** | | | **65** |  |
| 108-109. | 1-2 | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. | 2 | 1;2 |
| 110. | 3 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | 1 | 1;2 |
| 111-112 | 4-5 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | 2 | 1;2 |
| 113. | 6 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыба заливная (порционными кусками). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | 1 | 1;2 |
| 114-115 | 7-8 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыба заливная (порционными кусками). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | 2 | 1;2 |
| 116. | 9 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыба под майонезом. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 1 | 1;2 |
| 117. | 10 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыба под майонезом. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 1 | 1;2 |
| 118. | 11 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 1 | 1;2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 119. | 12 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 1 | 1;2 |
| 120-121. | 13-14 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: паштеты. | 2 | 1;2 |
| 122-123. | 15-16 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: ростбиф холодный. | 2 | 1;2 |
| 124-125. | 17-18 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: заливные блюда. | 2 | 1;2 |
| 126. | 19 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: заливные блюда. | 1 | 1;2 |
| 127-128. | 20-21 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: заливные блюда. | 2 | 1;2 |
| 129 | 22 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: студни, рулеты. | 1 | 1;2 |
| 130. | 23 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: студни, рулеты. | 1 | 1;2 |
| 131. | 24 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: студни, рулеты. | 1 | 1;2 |
| 132. | 25 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: студни, рулеты. | 1 | 1;2 |
| 133 | 26 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями. | 1 | 1;2 |
| 134. | 27 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями. | 1 | 1;2 |
| 135. | 28 | Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 1 | 1;2 |
| 136 | 29 | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы для отпуска на вынос. | 1 | 1;2 |
| 137. | 30 | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. | 1 | 1;2 |
| 138. | 31 | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос. | 1 | 1;2 |
| 139. | 32 | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос. | 1 | 1;2 |
| 140 | 33 | **Лабораторная работа 19.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного вод-  ного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 141. | 34 | **Лабораторная работа 20.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 142. | 35 | **Лабораторная работа 21.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 143 | 36 | **Лабораторная работа. 22** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 144. | 37 | **Лабораторная работа 23.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 145. | 38 | **Лабораторная работа 24.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 146. | 39 | **Лабораторная работа 25**. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 147. | 40 | **Лабораторная работа 26.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества(бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 148 | 41 | **Лабораторная работа 27**. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества(бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 149. | 42 | **Лабораторная работа 28**. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 150. | 43 | **Лабораторная работа 29.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 151. | 44 | **Лабораторная работа 30**. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества(бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 152. | 45 | **Лабораторная работа 31** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 153. | 46 | **Лабораторная работа 32.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 154. | 47 | **Лабораторная работа 33.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 155. | 48 | **Лабораторная работа 34.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 156. | 49 | **Лабораторная работа 35.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 157. | 50 | **Лабораторная работа 36.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 1 | 3 |
| 158. | 51 | **Практическое занятие 37**. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 1 | 3 |
| 159. | 52 | **Практическое занятие 38**. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. | 1 | 3 |
| 160. | 53 | **Практическое занятие 39**. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 1 | 3 |
| 161. | 54 | **Практическое занятие 40** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 1 | 3 |
| 162. | 55 | **Практическое занятие 41**. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 1 | 3 |
| 163. | 56 | **Практическое занятие 42.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 1 | 3 |
| 164. | 57 | **Практическое занятие 43**. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 1 | 3 |
| 165. | 58 | **Практическое занятие 44** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом(тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 1 | 3 |
| 166. | 59 | **Самостоятельная работа24** Составить таблицу «Ассортимент простых холодных блюд и закусок». | 1 | 3 |
| 167. | 60 | **Самостоятельная работа25** Составить таблицу «Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
| 168. | 61 | **Самостоятельная работа26** Составить таблицу «Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
| 169 | 62 | **Самостоятельная работа27** Подготовить сообщение на тему «Паштет, ростбиф, заливное, студень, рулеты. Качество, сроки хранения». | 1 | 3 |
| 170. | 63 | **Самостоятельная работа28**Подготовить сообщение на тему «Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос». | 1 | 3 |
| **Промежуточная аттестация** | 171. | 64 | **Комплексный дифференцированный зачет** | 1 | 3 |
| 172. | 65 | **Комплексный дифференцированный зачет** | 1 | 3 |
| **Учебная практика ПМ 03 Виды работ:** | | | | **72** |  |
| 1. Приготовление соусов, ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов. | | | | 6 |  |
| 2.Приготовление салатов из свежих и варёных овощей: «оливье», салат Витаминный, салат Греческий. | | | | 6 |  |
| 3.Приготовление винегретов. Ассортимент винегретов | | | | 6 |  |
| 4. Приготовление салатов – коктейли из сырых овощей, фруктов. | | | | 6 |  |
| 5. Приготовление фруктовых салатов: салат фруктовый, грейпфрутовый салат. Оформление | | | | 6 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 6. Приготовление и оформление бутербродов: открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды | 6 |
| 7.Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей. | 6 |
| 8. Приготовление, оформление холодных закусок из рыбы: закуска из сельди, рулетики из рыбы | 6 |
| 9. Приготовление, оформление холодных закусок из мяса, птицы: рулет из курицы, говядина с ананасом. | 6 |
| 10. Приготовление заливных закусок из мяса, птицы, рыбы. | 6 |
| 11. Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). | 6 |
| 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов | 6 |
| **Производственная практика ПМ 03 Виды работ:** | **108** |
| 1.Приготовление соусов, ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов. | 6 |
| 2.Приготовление салатов из свежих и варёных овощей: «оливье», салат Витаминный, салат Греческий. | 6 |
| 3.Приготовление винегретов. Ассортимент винегретов | 6 |
| 4.Приготовление салатов – коктейли из сырых овощей, фруктов:салат - коктейльс ветчиной и сыром | 6 |
| 5.Приготовление фруктовых салатов: салат фруктовый, грейпфрутовый салат. Оформление | 6 |
| 6.Приготовление и оформление бутербродов: открытые, закрытые, закусочные. | 6 |
| 7.Приготовление и оформление бутербродов: канапе, горячие бутерброды | 6 |
| 8.Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей. | 6 |
| 9.Приготовление, оформление холодных закусок из рыбы: закуска из сельди, рулетики из рыбы | 6 |
| 10.Приготовление, оформление холодных закусок из мяса | 6 |
| 11.Приготовление, оформление холодных закусок из птицы: | **6** |
| 12.Приготовление заливных закусок из мяса. | **6** |
| 13.Приготовление заливных закусок из птицы | **6** |
| 14.Приготовление заливных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | **6** |
| 15.Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом | **6** |
| 16.Приготовление, оформление холодных блюд нерыбного водного сырья | **6** |
| 17.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, , студня, рулетов | **6** |
| 18.Приготовление, оформление и отпуск блюд, птицы (паштетов, мяса, птицы заливной, студня, рулетов | **6** |
| **ВСЕГО** | **400** |
| **Консультации в рамках промежуточной аттестации** |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **18** |
| **итого** | **418** |

* + 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснаще- ние и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего ме-

ста:

др.

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и

**Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации, мультиме-

дийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

## Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: *весоизмери- тельное оборудование:*

весы настольные; электронные; *холодильное оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогениратор; *механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания; *тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь; *оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов*:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; *оборудо- вание для мытья посуды:*

машина посудомоечная; *вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двух- секционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:* функциональные емкости из нержавею- щей стали для хранения и транспортировки;, термобоксы; набор разделочных досок (деревян- ных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неоргани- ческих отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диамет- ром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых про- дуктов, перчатки силиконовые *посуда для презентации:* тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

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

* рабочий стол;
* весы настольные электронные;
* разделочные доски;

16

* ножи поварской тройки;
* щипцы универсальные;
* лопатка;
* венчик;
* ложки;
* ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; - гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьюте- ром, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, кото- рая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоиз- мерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой замо- розки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; га- строемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Уч.пособие для студентов УСПО 4-е изд.стер.2019
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: 3-е изд. стер. Уч.для студентов УСПО, 2018
4. Соколова В.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Уч. пособие для студентов УСПО 2017
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Уч. пособие для студентов УСПО 3-е изд. стер. 2018
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие. 12 изд.,2018

***Электронные*** [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&amp;nd=102063865&amp;rdk&amp;backlink=1) <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/> <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/> ***Дополнительные источники:***

* 1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
  2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

## Интернет-источники:

1. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)
2. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
3. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

17

# 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих  компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соот- ветствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требова- ниями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производ- ственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, ин- струментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * 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, ре- гламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холод- ной 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, складирова- ния); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического обору- дования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требо- ваниям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и ги- гиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния:   * заданий на практических/ лабораторных занятиях; * заданий по учебной и про- изводственной практикам; * заданий по самостоятель- ной работе   **Промежуточная аттеста- ция**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:   * практических заданий на диф.зачете по МДК; * выполнения заданий экза- мена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и произ- водственной практикам |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление, непро- должительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ас- сортимента  **ПК 3.3.** | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действу- ющим нормам; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Осуществлять приготовление, твор- ческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  **ПК 3.4.**  Осуществлять приготовление, твор- ческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, хо- лодных закусок разнообразного ас- сортимента  **ПК 3.5.**  Осуществлять приготовление, твор- ческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента  **ПК 3.6.**  Осуществлять приготовление, твор- ческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообраз- ного ассортимента | * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетиче- ских затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особен- ностям заказа); * 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 чи- стоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отхо- дов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями си- стемы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкрет- ных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * 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 ре- цептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * 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 про- тиворечий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия зада- нию, рецептуре   – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |  |

19

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контек- стам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной де- ятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реа- лизации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и про- изводственной практике; * заданий для самостоятель- ной работы   **Промежуточная аттеста- ция**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния:   * практических заданий на диф.зачете по МДК; * заданий экзамена по мо- дулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и произ- водственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интер- претацию информации, необходимой для выполнения задач профессио- нальной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источ- ников, 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 профессиональ- ной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать соб- ственное профессиональное и лич-  ностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной тер- минологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эф- фективно взаимодействовать с кол- легами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей соци-  ального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессио- нальной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотиче- скую позицию, демонстрировать осо- знанное поведение на основе обще-  человеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружа- ющей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвы- чайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессио- нальной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |

20

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК. 09**  Использовать информационные тех- нологии в профессиональной дея-  тельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных техноло- гий для реализации профессиональной деятельности |  |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной до- кументацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на из- вестные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятель- ности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и пла- нируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие про- фессиональные темы |

21