ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ , ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.03.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2018

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
«30» 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«31» 08 2018 г.
Пр. 1293

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«31» 08 2018 г.

«ОДОБРЕНО»
Советом колледжа УКИП и С
Протокол № 1
«31» 08 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Абушаева О.В.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Гурова М.П.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Нугаева Ю.В.
Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт	• подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • упаковки, складирования неиспользованных продуктов; • порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; • ведения расчетов с потребителями.
уметь	• рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знания	• требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; • правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

2.1.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 308 часов, из них

на освоение МДК - 128 часов
на учебную практику – 72 часа .
на производственную практику – 108 часа.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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 разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов . *учебная нагрузка и практика)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В том числе		в т.ч., курсовая работа, часов (проект),		
				Лабораторные работы	Практические занятия			
1	2	3	4		5	6	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	**МДК. 07. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**128**	**128**	**35**	**19**			
ПК 41-4.6	**Учебная практика**	**72**					**72**	
ПК 41-4.6	**Производственная практика, часов**	**108**						**108**
	Всего:	**308**	**128**				**72**	**108**

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Входной контроль				
МДК. 03.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**128**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**			1
	1	**Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании** Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Состав, структура помещений и требования к ним	1	
	2	**Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров.** Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1	
	3	**Товароведно-технологическая характеристика рыбы,** нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров. Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1	
	4	**Товароведно-технологическая характеристика мяса**, мясных продуктов и яичных товаров. Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1	
	5	**Товароведно-технологическая характеристика молока** и продукции его переработки. Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1	
	6	**Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров.** Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1	
	7	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: обработка рыбы, балычные изделия, морепродукты, масло, сыры	1	
	8	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок мяса и мясокопченостей, яиц,	1	
	9	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок овощи (свежие, квашенные), зелень, фрукты, ягоды	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	10	Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся сырья и продуктов (СанПиН)	1	
	11	Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок	1	
	12	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасности готовой продукции	1	
	13	Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1	
	14	**Практическое занятие № 1** Органолептическая оценка мясных продуктов, копченостей	1	
	15	**Практическое занятие № 2** Органолептическая оценка молока и продукции его переработки: творог, сыры, сметана.	1	
	16	**Практическое занятие № 3** Органолептическая оценка рыбы и нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров, балычных изделий	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**			1,2
	17	Организация технологического процесса холодного цеха, по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1	
	18	Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении хододных блюд и закусок	1	
	19	Виды технологического оборудования холодного цеха: механическое, холодильное . – Овощерезка – Холодильный шкаф (ШХ-0,7) Требования безопасности при работе	1	
	20	Виды технологического оборудования холодного цеха: – Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер) – ,куттер, – гранитор Устройство, принцип действия, назначение, правила эксплуатации	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	21	**Практическое занятие № 4** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования: Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер),куттер, фризер, гранито, в процессе приготовления холодных блюд и закусок	1	
	22	Виды инструментов и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок	1	
	23	Виды посуды, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок	1	
	24	**Практическое занятие 5.** Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. салатов, холодных блюд и закусок	1	
	25	**Практическое занятие 6.**. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1	
	26	**Практическое занятие 7.**. Решение ситуационных задач по подбору, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1	
	27	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	1	
	28	Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	
	29	Организация технологического процесса обработки овощей в холодном цехе	1	
	30	Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов	1	
	31	Организация технологического процесса холодного цеха	1	
	32	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	1	
	33	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	34	**Практическое занятие 8**. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов,	1	
	35	**Практическое занятие 9.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок,	1	
	36	**Практическое занятие 10.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1	
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок для холодных блюд и закусок	**Содержание**			
	37	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	1	
	38	Соус майонез и его производные. Организация рабочего места повара , подбор посуды инструментов, особенности подготовки сырья. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения – соус майонез и его производных и заправок. – Соусы: айоли, шантильи, тартар, с корнишонами, с зеленью, соус майонез с желе – Заправки на растительном масле Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	39	Технология приготовления холодных соусов: – Маринады овощные – Соус хрен (с уксусом, со сметаной со свеклой) – Горчица столовая Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	40	Технология приготовления холодных соусов: – Масляные смеси Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	41	Технология приготовления холодных соусов – Коричневый соус шофруа – Белый соус шофруа – Соус фисташковый – Сметанный соус для овощных салатов – Соус творожный с зеленью	1	
	42	Технология приготовления холодных соусов национальных кухонь мира: – Соус салатный французский (сосвинэгрет) – Соус чесночный – Соус зеленый итальянский Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	43	Технология приготовления холодных соусов национальных кухонь мира: – Соус «Сабайон» (\Италия) – Английский кетчуп – Соус из маскарпоне – Соус Бермонте Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	44	Характеристика, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	1	
	45	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.	1	
	46	**Практическое занятие 11.** Составить алгоритм приготовления соуса «майонез» и «Маринад овощной»	1	
	47	**Практическое занятие 12.** Заполнить бракеражную таблицу на холодные соусы	1	
Тема 1.4. Общие правила оформле-	**Содержание**			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ния и подачи холодных блюд и закусок	48	Общие правила оформления и подачи, салатов из сырых и вареных овощей, подбор посуды, элементов украшения.	1	
	49	Общие правила подачи горячих блюд и закусок	1	
	50	**Практическая занятие № 13** тренинг по подбору украшений к холодным и горячим блюдам и закускам	1	
Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**			
	51	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок	**1**	
	52	Салаты из свежих овощей: общие правила приготовления – Салат зеленый – Салат из свежих огурцов и помидор – Салат из редиса – Салат из моркови с орехами и медом – Салат из свежей капусты – Салат из квашеной капусты – салат «Греческий», – салата «Цезарь», – салат из сыра с яблоком, – салат из морской капусты, – салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. – Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	53	**Практическая занятие № 14** Составить алгоритм приготовления салата из свежей и квашеной капусты	1	
	54	Общие правила приготовления салатов из вареных овощей и винегретов, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Классификация	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	55	Салаты из вареных овощей и винегреты. Технология приготовления – Салат «Зимний» – Салат «Летний» – Салат картофельный, картофельный с сельдью – Салат из свеклы, с сыром и чесноком – Салат из маринованной свеклы с яблоками – Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком – Салат «Степной из разных овощей» Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	56	**Практическая занятие № 15** Составить алгоритм приготовления салата «Зимний», «Картофельный»	1	
	57	Салаты из вареных овощей и винегреты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск – Винегрет овощной – Винегрет по-домашнему – Винегрет рыбный – Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения – Винегрет с кальмарами или морской капустой – Винегрет с грибами – Винегрет мясной – Винегрет из фруктов и овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	58	**Практическая занятие № 16** Составить алгоритм приготовления винегрета с сельдью, винегрета овощного	1	
	59	Салаты из вареных овощей национальных и региональных кухонь – Салат рыбный в омлете – Салат «Агидель» – Салат «Башкортосьтан» – Салат картофельный с мясом	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	60	Салаты из рыбы и морепродуктов. Общие правила приготовления – Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами – Салат рыбный с морской капустой – Салат рыбный деликатесный – Салат «Любительский» – Салат из креветок с рисом – Салат из кальмаров с яблоками ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	61	Салаты из мяса и птицы. Общие правила приготовления – Салат «Столичный» – Салат «Пикантный» – Салат «Журавинка» – Салат по-татарски – Салат «Цезарь с окороком» – Салат «Цезарь» – Салат из птицы с орехами Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	62	Салаты-коктейли Общие правила приготовления, хранение, подбор посуды, заправка .Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск – Салат-коктейль овощной – Салат-коктейль «Пестрый» – Салат-коктейль «Аппетитный» – Салат-коктейль яблочно-морковный – Салат-коктейль сырный – Салат-коктейль по-швейцарски – Салат-коктейль с шампиньонами и орехами – Салат-коктейль «Фантазия» Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	63	**Практическое занятие № 17** Составить алгоритм приготовления салата коктейля	1	
	64	Закусочные салаты .ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск – Салат-коктейль рыбный с грибами – Салат-коктейль мясной – Салат-коктейль по-польски – Салат-коктейль из ветчины и сыра – Салат-коктейль с курицей – Салат-коктейль из курицы с фруктами – Салат-коктейль яичный Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	65	– Десертные салаты. Особенности приготовления , ассортимент, подбор посуды, требования к сырью, украшения. Требования к качеству.Салат-коктейль фруктовый – Салат-коктейль яблочно-апельсиновый – Салат-коктейль дынный – Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами – Салат-коктейль сырный – Салат-коктейль по-швейцарски – Салат-коктейль с шампиньонами и орехами – Салат-коктейль «Фантазия» Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Общие правила приготовления, хранение, подбор посуды, заправка.	1	
	66	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типов предприятий общественного питания и способов обслуживания	1	
Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	67	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	68	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных),. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	69	Технология приготовления: – Открытых бутербродов – Сложных открытых бутербродов различного ассортимента Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	70	**Практическое занятие № 18.** Составить таблицу подбора продуктов для приготовления бутербродов простых и сложных.	1	
	71	Технология приготовления , рецептуры, оформление и отпуск – Закрытых бутербродов (сандвичи) – Сложные двух- и трехслойные бутерброды – Бутербродные тортики – Калорийные бутерброды – Паштетные бутерброды – Сладкие бутерброды Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	72	**Практическое занятие № 19.** Составить алгоритм приготовления закрытых бутербродов: сандвичи, паштетные бутерброды	1	
	73	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	
	74	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve**	1	
	75	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры.	1	
	76	Технология приготовления – Свекла , тыква маринованная – Баклажаны тушенные с помидорами – Рулетики из баклажанов с орехами – Икра «Дары осени»	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		– Икра грибная – Грибы заливные – Закуска «Мухоморчики» – Помидоры фаршированные икрой из баклажанов – Помидоры фаршированные, грибами – Перец, кабачки фаршированные		
	77	Технология приготовления закусок из яиц: – Салат яичный – Яйца под майонезом с гарниром – Рубленные яйца с маслом и луком – Яйца с сельдью – Яйца, фаршированные сельдью и луком – Яйца с икрой или маслом селедочным – Яйца, фаршированные креветками – Закуска из яиц со шпротами Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	78	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	
	79	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: – Сельдь с луком – Сельдь с гарниром – Сельдь под шубой – Сельдь рубленная – Килька с яйцом и луком – Рыба отварная с гарниром и хреном Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	80	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья : – рыбы под маринадом, – рыбы заливной (порционными кусками), – рыбные фрикадельки заливные – студень из рыбы – рыбы под майонезом – морепродукты под майонезом – крабы под маринадом Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	81	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: – мясо (язык, птица, кролик) отварное с гарниром – мясо (язык, птица, кролик) жареное с гарниром – филе птицы (дичи) под майонезом – Мясной хлеб в форме Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	82	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: – Студень из говядины или свинины – Студень из субпродуктов –	1	
Тема 1.7. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	83	Украшения сложных холодных блюд и закусок: – Украшение из цитрусовых – Украшения из косточковых и семечковых фруктов – Украшения из экзотических плодов – Украшения из яиц – Украшения из масла сливочного – Украшения из желе	1	
	84	Приготовление, оформление и отпуск закусок сложного приготовления: – Канапе различного ассортимента – Корзиночки и тарталетки с различными наполнителями	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		– Волованы с различными наполнителями Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		
	85	Приготовление холодных блюд из рыбы сложного приготовления: – Ассорти рыбное – Карп фаршированный – Галантин из рыбы – Блинчики фаршированные семгой – Рыба под майонезом заливная Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки –	1	
	86	**Приготовление холодных блюд из мяса, птицы** (дичи) и субпродуктов сложного приготовления: – Язык отварной с овощами – Рулет из говядины – Рулет закусочный – Рулет мясной по-татарски – Рулет с яйцом – Рулет из свинины фаршированный Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	87	Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления: – Поросенок отварной с хреном – Заливное из мяса – Язык заливной или поросенок заливной Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	88	Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления: – Птица в ореховом соусе – Цыплята с острым томатным соусом-джемом – Курица фаршированная (галантин) или поросенок – Филе из кур или дичи фаршированные Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки –	1	
	89	Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления: – Рулет из птицы – Рулет из курицы с омлетом и грибами – Рулет из утки – Рулет банкетный – Паштет из дичи, или птицы или мяса в тесте – Паштет из печени Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	83	Украшения сложных холодных блюд и закусок: – Украшение из цитрусовых – Украшения из косточковых и семечковых фруктов – Украшения из экзотических плодов – Украшения из яиц – Украшения из масла сливочного – Украшения из желе	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.8. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок лечебного питания	**Содержание**			
	90	Местное и общее воздействие пищи на организм. Механическое , химическое и термическое щажение Характеристика диет Приготовление бутербродов, салаты и закуски лечебного питания: – Бутерброды – Салаты из сырых овощей и плодов – Салаты из отварных овощей Способ приготовления, подача, сроки и условия хранения	1	
	91	Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов лечебного питания – Паштет из сельди(диета 1,2,3,4,5,9,10) – Форшмак из сельди (диета 2,11) – Рыба отварная с гарниром (диета 1,2,3,5,6,8,9,10) – Рыба в прозрачном маринаде (диета 2,3,4,8,10) – Рыбные фрикадельки заливные (диета 2,11) – Закуски из кальмаров (диета2,5,8,10) – Сыр дальневосточный (диета 2,3,4,5,10) Приготовление, подача, сроки и условия хранения	1	
	92	Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания – Мясной сыр с бешамелью (диета 1,5,10,11) – Мясной сырок с сыром (диеты 2,5,11) – Печеночный паштет (диеты 2,3,4) – Фрикадельки из телятины заливные (диета 2,3,4) – Студень (диета 2,3,8)	1	
Лабораторные работы	93-99	***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	7	
	100-106	***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской	7	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	107-113	***Лабораторная работа 3***. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	7	
	114-120	***Лабораторная работа 4***. Приготовление, оформление и отпуск, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.Оценка качества (бракераж) готовой продукции	7	
	121-127	***Лабораторная работа 5.****Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,.*Оценка качества (бракераж) готовой продукции	7	
	128	***Дифференцированный зачет***	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении профессионального модуля 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Учебная практика по ПМ.03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструмен-			72	

тов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фаршировании, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	108	
ВСЕГО:	308	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

учебная кухня ресторана социального партнера ООО «Дом башкирской кухни» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кулинарный цех
учебный кондитерский цех.
читального зала с выходом в интернет

Лаборатория «Учебная кухня ресторана ООО «Дом башкирской кухни»:
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:
- механическое технологическое оборудование;

1) картофелечистка МОК-125;
2) протирочная машина МП-800;
3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5) овощерезка МРОВ -160;
6) овощерезка МРО 50-200;
7) овощерезка МРО-35-
8) овощерезка «Абат»;
9) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
10) Слайсер «HVRAKAN»;
11) мясорубка МИМ-105М;
12) мясорубка «ONVITO»
13) взбивальная машина МВ-60;
14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
16) мясорыхлитель МРМ – 15;
17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2) электрическая плита ПЭ-0,17;
3) фритюрница ФЭСМ-20;
4) сковорода СЭСМ-0,2
5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6) Пароконвектомат «Абат»;
7) Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1) холодильная камера ШХ-0,4;
2) льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

1) комплект кухонной посуды;
2) столы производственные;
3) стеллажи передвижные;

4) моечная ванна двухсекционная;
5) Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
6) Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
7) Сковороды
8) Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стакаы, венчики;
9) Лопатки (металлические, силиконовые)
10) комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
11) Набор инструментов для карвинга;
12) комплект нормативной и технологической документации;
13) комплект учебно-методической документации;
14) наглядные пособия.

Технические средства обучения:
1) мультимедийный проектор,
2) экран.
3) персональный компьютер
4) универсальный УМК, обучающие диски
5) муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:
1) весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:
1) схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
2) плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
3) плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
4) схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
5) схемы обработки рыбы (разделка, приготовление полуфабрикатов);
6) схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы;
7) муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2016 - 328с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
3. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с

9. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
10. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
11. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
12. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
13. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Хар-

ченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 328с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

. **http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1**
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data norma-tiv/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data norma-tiv/9/9744/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Институт ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.
Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является основой для дальнейшего изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. В рамках изучения МДК большое место отводится практическим и лабораторным занятиям, которые являются основой для прохождения учебной практики и практики по профилю специальности. Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях, созданный средой, как в учебном заведении, так и в предприятиях соответствующих профилю профессии повар,

. Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля

1. ***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 соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения зада-*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	*ний экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготов-	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 действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям 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,	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе 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 рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кули-	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	нарных 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 противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – 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,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учеб-*

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*ной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- 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 деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и куль-	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
турного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– 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 языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	