ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебные года

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Урманова Н.С.
МП

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуляПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **5**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **8**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **24**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **28**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий,специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года«О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и входит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цельипланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующиеемуобщиеи профессиональныекомпетенции:

1.2.1Общиекомпетенции:

Код	**Наименованиеобщихкомпетенций**
ОК01	Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,примени-тельнокразличнымконтекстам
ОК02	Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК03	Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное развитие
ОК04	Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-ми,руководством,клиентами
ОК05	Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией
ЛР15	Демонстрирующийготовностьиспособностьвестидиалогсдругимилюдьми,достигатьвнемвзаимопонимания,находитьобщие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР16	Проявляющийсознательноеотношениекнепрерывномуобразованиюкакусловиюуспешнойпрофессиональнойиобщественнойдеятельности
ЛР17	Демонстрирующийпрофессиональныенавыкивсфереповарского, кондитерскогодела

1.1.1. Профессиональныекомпетенции

Код	Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций
ВД3	Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента
ПК3.1.	Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалы дляприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусоквсоответствиисинструкциямии регламентами
ПК3.2	Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениехолодныхсоусов,заправок разнообразногоассортимента
ПК3.3	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациисалатовразнообразногоассортимента
ПК3.4	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациибутербродов,канапе,холодныхзакусокразнообразногоассортимента
ПК3.5	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациихолодныхблюдизрыбы,нерыбноводногосырьяразнообразногоассортимента
ПК3.6	Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациихолодныхблюдизмяса,домашнейптицы,дичиразнообразногоассортимента

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

Иметьпрактическийопыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопаснойэксплуатации 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,складированиянеиспользованныхпродуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетомтребованийкбезопасности готовой продукции; ведениярасчетовспотребителями.
Уметь	рациональноорганизовывать,проводитьтекущуюуборкурабочегоместа,выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборыс учетоминструкций ирегламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовкии применениянряностей иприправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческогооформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента, втом числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить сучетомтребований к безопасностиготовой продукции

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитариии личнойгигиены ворганизациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов,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 ценностипродуктовприприготовлении; правилаиспособысервировкистола,презентациисалатов,холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.2. Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля

Всегочасов780,*в том числе в форме практической подготовки 632 часа.*

ИзнихнаосвоениеМДК03.01 -78 (32+46в)

МДК 03.02 -200 (96+104в)

на самостоятельную работу 20 часов

напрактики:учебную 160 (72+88в)ипроизводственную 312 (108+204в)

Промежуточная аттестация в форме экзамена

1.3 Распределение часов вариативной части ПМ 03.

При составлении рабочей программы МДК, учебной и производственной практики учитывается мнения и пожелания работодателей.

При изучении МДК на вариативную часть отведено 442 часа. Все эти часы по согласованию с работодателями были отведены для более глубокого изучения блюд и кулинарных изделий национальной кухни и фирменных блюд предприятий общественного питания республики. Кроме этого на уроках планируется более детальное изучение современных тенденций в отрасли.Часы вариативной части, отведенные на учебную и производственную практику,предполагается использовать для более детального закрепления практических знанийна базах практики, используя современное оборудование.

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

2.1. Структурапрофессиональногомодуля

Кодыпрофес-сиональ-ных об-щих компе-тенций	Наименованияразделовпрофессионального модуля	Объем образовательной программы,час	В т.ч. форме практической подготовки	Объемобразовательнойпрограммы,час					Самостоятельная работа[7]
				Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.					
				ОбучениепоМДК,час.			Практики		
				всего,часов	Втомчисле		Учебная	Производственная	
					лабораторныхи практических занятий,часов	курсовой проект (работа)*,часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК3.1.-3.6 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразногоассортимента	**88**	32	**78**	32	-	-	-	10
ПК3.1., 3.2	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов,холодных блюд и закусокразнообразногоассортимента	**210**	118	**200**	118	-	-	-	10
ПК3.1-3.6	Учебная и производственнаяпрактика	**482**	482			-	160	312	-
	Всего:	**780**	632	**278**	150	*	**160**	**312**	**20**

*Толькодляпрограммыподготовки специалистовсреднегозвена

[7] Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса.

2.2. Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля(ПМ)

Наименование разделовитем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся, курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрены)	Объем часов
1		**2**	**3**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента			**78**
МДК.03.01.Организацияприготовления,подготовкикреализацииипрезентациихолодныхблюд,кулинарныхизделийизакусок разнообразногоассортимента			**78**
Тема1.1. Характеристикапроцессов приготовления, подготовки к реализации ихранения холодных блюд,кулинарных изделий и закусок		**Содержание**	**26+12=38ч**
	1	**Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании**	1
	2	**Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.** Характеристика, последовательность этапов. Состав, структура помещений и требования к ним	1
	3	**Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров.** Виды пищевая ценность и качество сырья.	1
	4	**Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров.** Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1
	5	**Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров.** Виды, пищевая ценность и качество сырья	1
	6	**Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки.** Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1
	7	**Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров**. Виды, пищевая ценность и качество сырья.	1
	8	**Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: обработка рыбы, балычные изделия, морепродукты, масло, сыры**	1
	9	**Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок мяса и мясокопченостей, яиц**	1
	10	**Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок овощи (свежие, квашенные), зелень, фрукты, ягоды**	1
	11	**Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся сырья и продуктов (СанПиН)**	1
	12	**Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок**	1
	13	**Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и**	1

		подготовки к реализации и безопасности готовой продукции	
	14-15	Технология **Cook&Serve**– технологияприготовленияпищинаохлаждаемыхповерхностях	2
	16-17	Корпоративныйкейтеринг	2
	18	Кулинарныйвизаж	1
	19	Фудпейринг	1
	20	Инновационнаягастрономия	1
	21	Фьюжн кулинария	1
	22	Пакоджеттинг	1
	23-24	Молекулярнаякухня	2
	25-26	Инновационноеоборудование	2
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**12ч**
	27-30	**Практическое занятие № 1.** Составление ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом предприятия, специализацией	4
	31-34	**Практическое занятие № 2.** Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы	4
	35-38	**Практическое занятие № 3.** Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов	4
Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**Содержание**	**18+20=38ч**
	39	**Организация технологического процесса холодного цеха**, по приготовлению холодных блюд и закусок **на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой**	1
	40	**Организация технологического процесса холодного цеха**, по приготовлению холодных блюд и закусок **на предприятиях бесцеховой структурой.**	1
	41	**Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок**	1
	42	**Виды технологического оборудования холодного цеха: холодильное**. – Холодильный шкаф (ШХ-0,7) - шокер. Требования безопасности при работе	1
	43	**Виды технологического оборудования холодного цеха: механическое** – Овощерезка – Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер) – куттер – гранитор Устройство, принцип действия, назначение, правила эксплуатации	1

	44	**Виды инструментов и производственного инвентаря**, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок	1
	45	**Виды посуды, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок**	1
	46	**Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок**	1
	47	**Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок**	1
	48	**Система ХАССП в общественном питании,** как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1
	49	**Система ХАССП в общественном питании**	1
	50	**Организация технологического процесса обработки овощей в холодном цехе**	1
	51	**Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов**	1
	52	**Организация технологического процесса холодного цеха**	1
	53	**Организация подготовки к реализации** (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	1
	54	**Реализация готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»**	1
	55	**Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».**	1
	56	**Правилаведениярасчетовспотребителемприотпускепродукциинавынос**	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**20 ч**
	57-60	**Практическое занятие № 4.** Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.	4
	61-64	**Практическое занятие № 5.** Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов.	4
	65-68	**Практическое занятие № 6.** Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок.	4
	69-72	**Практическое занятие № 7** Составление технологических и технико-технологических карты	4
	73-76	**Практическое занятие № 8.** Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации канапе и легких закусок**.**	4
	77	Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции	1
	78	**Дифференцированныйзачет**	1

Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1 Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			10
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусокразнообразногоассортимента			**200**
МДК03.02.Процессыприготовленияиподготовкикреализацииипрезентации холодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок			**200**
Тема 2.1.Приготовление,подготовка к реализации холодныхсоусов,салатныхзаправок	**Содержание**		**13+14=27ч**
	1	**Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питаниихолодных соусов, заправок.**Ассортимент,требованияккачеству, условияисрокихранения,кулинарноеназначениеконцентратовдляхолодныхсоусовизаправок,готовыхсоусов изаправокпромышленногопроизводства	1
	2	**Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение,** условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	3	**Организация рабочего места повара, подбор посуды инструментов, особенности подготовки сырья.**	1
	4	**Соус майонез и его производные**. 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	1
	5	**Маринады овощные. Соус хрен (с уксусом, со сметаной со свеклой) Горчица столовая** Технология приготовления холодных соусов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1

	6	**Масляные смеси.** Технология приготовления холодных соусов.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	1
	7	**Технология приготовления холодных соусов** – Коричневый соус шофруа – Белый соус шофруа – Соус фисташковый – Сметанный соус для овощных салатов – Соус творожный с зеленью	1
	8	**Технология приготовления холодных соусов национальных кухонь мира**: – Соус салатный французский (сосвинэгрет) – Соус чесночный – Соус зеленый итальянски Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	9	**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
	10	**Характеристика, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок**, готовых соусов и заправок промышленного производства	1
	11	**Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов**: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.	1
	12	**Общие правила оформления и подачи**, салатов из сырых и вареных овощей, подбор посуды, элементов украшения.	1
	13	**Общие правила подачи горячих блюд и закусок**	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**14ч**
	14-15	**Практическое занятие 1. Составить алгоритм приготовления соуса «майонез» и «Маринад овощной»**	2
	16-17	**Практическое занятие 2. Заполнить бракеражную таблицу на холодные соусы**	2
	18-19	**Практическое занятие 3. Тренинг по подбору украшений к холодным и горячим блюдам и закускам**	2
	20-23	**Лабораторная работа 1.**Приготовление холодныхзаправок	4

	24-27	**Лабораторная работа 2.**Приготовление холодныхсоусов	4
Тема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразногоассортимента		**Содержание**	**18+32=50 ч**
	28	**Классификация,ассортимент,значениевпитаниисалатовразнообразногоассортимента**.	1
	29	**Подготовка ингредиентов длясалатов,условияисрокиихранения.**	1
	30	**Актуальныенаправлениявприготовлениисалатов.**	1
	31	**Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа**, качества и количества всоответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия исроки их хранения.	1
	32	**Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.** Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок	1
	33	**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
	34	**Общие правила приготовления салатов из вареных овощей и винегретов**, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Классификация	1
	35	**Салаты из вареных овощей.** 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»	1

		Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	36	**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
	37	**Особенностиприготовлениясалатоврегиональных кухоньмира** – Салат рыбный в омлете – Салат «Агидель» – Салат «Башкортосьтан» – Салат картофельный с мясом	1
	38	**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
	39	**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

	40	**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
	41	**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
	42	**Десертные салаты.** Особенности приготовления, ассортимент, подбор посуды, требования к сырью, украшения. -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
	43	**Правиласервировкистола,выборпосудыдляотпуска салатовивинегретов**	1
	44	**Способыподачисалатовивинегретоввзависимостиоттипапредприятия**питанияиспособовобслуживания.	1

	45	**Требования к качеству,условия исрокихранения салатов, винегретов.**	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**32ч**
	46-49	**Практическое занятие4.** Расчетколичествасырья, выходасалатов	4
	50-53	**Лабораторная работа 3.**Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей Органолептическаяоценка качества (бракераж)готовой продукции	4
	54-57	**Лабораторная работа 4.**Приготовление, оформление и отпусксалатов-коктейлей Органолептическаяоценка качества (бракераж)готовой продукции	4
	58-61	**Лабораторная работа 5.**Приготовление, оформление и отпускфруктовых салатов. Органолептическаяоценкакачества(бракераж)готовой продукции	4
	62-65	**Лабораторная работа 6.**Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареныховощейс другими продуктами. Органолептическаяоценкакачества (бракераж)готовой продукции	4
	66-71	**Лабораторная работа 7.**Приготовление, оформление и отпуск салатоврегиональных кухонь мира.Органолептическаяоценкакачества(бракераж)готовой продукции.	6
	72-77	**Лабораторная работа 8.**Приготовление, оформление и отпусквинегретов.Органолептическаяоценкакачества(бракераж)готовой продукции.	6
Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок		***Содержание***	**28+28ч=56ч**
	78	**Классификация,ассортиментбутербродов.Значениевпитании.**	1
	79	Ассортиментхолодных закусок изовощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1
	80	Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1
	81	Правила выбора основныхгастрономических продуктов идополнительных ингредиентов при приготовлениибутербродов.	1
	82	Технологический процесс приготовления, оформления иотпуска бутербродов: открытых(простых, сложных).	1
	83	Технологический процесс приготовления, оформления иотпуска бутербродов: закрытых,закусочных.	1
	84	Технологический процесс приготовления, оформления иотпускагастрономических продуктов порциями.	1
	85	Оптимизацияпроцессаприготовления с использованием технологии**Cook&Serve.**	1
	86	**Комбинирование различных способов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента**	1
	87	**Современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента** (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или	1

		гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	
	88	**Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента**. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1
	89	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных сме**сей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).	1
	90	**Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов**	1
	91	**Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.**	1
	92	**Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.**Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1
	93	**Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.** Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	1
	94	**Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента** из яиц,овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	1
	95	**Технология приготовления, оформления, отпуска холодныхзакусок изовощей**. Варианты оформления иотпуска.	1
	96	**Технология приготовления, оформления, отпуска холодныхзакусокрыбы.**Вариантыоформления иотпуска.	1
	97	**Технология приготовления, оформления, отпуска холодныхзакусок измяса**. Вариантыоформления иотпуска.	1
	98	**Технология приготовления, оформления, отпуска холодныхзакусок изптицы.**Вариантыоформления иотпуска.	1
	99	**Правила и варианты отпуска икры.** Требования ккачеству,условия исрокихранения.	1
	100	**Приготовление горячих бутербродов.Варианты оформления и отпуска**.	1
	101	**Правила сервировкистола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов,способы подачи.**	1

	102	**Правила сервировкистола, выбор посуды для отпускагастрономическихпродуктов порциями,способы подачи.**	1
	103	**Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономическихпродуктов на блюдахдлябанкетов, банкетов-фуршетов.**	1
	104	**Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономическихпродуктов на блюдахдля отпуска потипу«шведского стола».**	1
	105	**Комплектование,упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.**	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**28 ч**
	106-109	**Практическое занятие5. Расчетколичествасырья, выходабутербродов.**	4
	110-115	**Лабораторнаяработа9**.**Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов.**Оценкакачества(бракераж) готовойпродукции.	6
	116-121	**Лабораторнаяработа10**.**Приготовление, оформление и отпуск закусочныхбутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями**, Оценка качества(бракераж) готовой продукции.	6
	122-127	**Лабораторнаяработа11**.**Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы.**Оценкакачества(бракераж)готовойпродукции.	6
	128-133	**Лабораторнаяработа12**.**Приготовление, оформление и отпуск холодных закусокиз мяса, птицы.**Оценкакачества (бракераж) готовойпродукции.	6
Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,мяса,птицы		**Содержание**	**21+44=65ч**
	134	Ассортимент, значение в питаниипростых холодных блюд.	1
	135	Правила выбора основныхпродуктов и ингредиентов к ним иихсоответствие требованиям к качествухолодных блюд.	1
	136	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1
	137	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы**, **нерыбного водного сырья** сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов	1
	138	**Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента**: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд	1

	139	**Приготовление, оформление и отпуск холодныхблюдизрыбы**. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1
	140	**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья.** Рецептуры, варианты холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1
	141	**Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания** («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР)	1
	142	**Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента**. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	1
	143	**Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента**	1
	144	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента** (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1
	145	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента** (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения	1

		пищевой ценности продуктов	
	146	**Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса.** Творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд	1
	147	**Приготовление, оформление иотпуск блюд из мясныхпродуктов**. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	1
	148	**Приготовление, оформление иотпуск блюд изптицы.**Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1
	149	**Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями**, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
	150	**Правила сервировкистола, выбор посуды для отпуска холодныхблюд**, способов подачи в зависимостиоттипа предприятияпитания испособа подачиблюд	1
	151	**Комплектование,упаковка холодныхблюдизрыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.**	1
	152	**Комплектование,упаковка холодныхблюд изптицы для отпуска на вынос.**Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	1
	153	**Особенностиприготовлениях холодных блюд из мяса, мясных продуктов региональных кухоньмира**сложного ассортимента	1
	154	**Особенностиприготовлениях холодных блюд из домашней птицы, дичи региональных кухоньмира**сложного ассортимента	1
		Тематикапрактических занятийилабораторныхработ	**44ч**
	155-158	**Практическое занятие6.** Расчет сырья, выхода готовых холодныхблюд.	**4**
	159-164	**Лабораторнаяработа13.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества(бракераж)готовой продукции.	**6**
	165-170	**Лабораторнаяработа14.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценкакачества (бракераж)готовойпродукции.	**6**

	171-176	**Лабораторнаяработа15.** Приготовление, оформлениеиотпускхолодных блюд из мяса. Оценкакачества(бракераж)готовой продукции.	**6**
	177-182	**Лабораторнаяработа16.** Приготовление, оформлениеиотпускхолодных блюд изсубпродуктов.Оценкакачества(бракераж) готовойпродукции.	**6**
	183-188	**Лабораторнаяработа 17.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.Оценкакачества (бракераж) готовойпродукции.	**6**
	189-194	**Лабораторнаяработа18.**Приготовление, оформление и отпускхолодных блюд издичи. Оценкакачества(бракераж)готовой продукции.	**6**
	195-198	**Практическое занятие7.** Разработка ассортимента холодных блюдизакусок в соответствии сзаказом (тематическийвечер, праздник ит.д.) для различных форм обслуживания	**4**
	199-200	**Дифференцированный зачет**	**2**
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			10

Учебная практика по ПМ.03Видыработ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительныхингредиентов к ним технологическимтребованиямкбутербродам, салатови простыххолодныхблюди закусок.Подготовкаихкиспользованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментовиметоды безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере,измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании,настаивании, запекании, варке, заливаниижеле. Поддержаниерабочегоместавсоответствиссанитарно-гигиеническимитребованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качестваитребованийкбезопасностиготовойпродукции,соблюдаятехнологическиесанитарно-гигиеническиережимы. 4. Определениестепениготовностиосновныхххолодныхблюдизакусок,определениедостаточностиспецийвсалатах,доведение довкуса,подготовкебутербродов,салатовипростыххолодныхблюдизакусокдляподачи. 5. Сервировкастолаиоформлениепростыххолодныхблюдизакусоксучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 6. Обеспечиватьтемпературныйивременнойрежимподачибутербродов,салатовипростыххолодныхблюдизакусоксучетомтребованийк безопасности пищевыхпродуктов. 7. Соблюдениетемпературногоивременногорежимаприхранениииосновныхххолодныхблюдизакусок.	**160**
Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 03Видыработ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительныхингредиентов к ним технологическимтребованиямкбутербродам, салатами простыххолодныхблюди закусокпри приемкепродуктовсосклада. 2. Подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентовкнимкиспользованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментовиметоды 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,заливаниежеле.Поддержаниерабочегоместав соответствиссанитарно-гигиеническимитребованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простыххолодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,ссоблюдениемтехнологическихисанитарно-гигиеническихрежимов. 5. Определениестепениготовностиосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов,доведениедовкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусокс учетомтребований к безопасности готовой продукциинараздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд изакусоксучетомтребований кбезопасностипищевыхпродуктов,типапредприятия испособовобслуживания.	**312**
Всего	**472**

3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

3.1Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотреныследующие специальныепомещения:
Кабинеты:
Технического оснащения и организации рабочего места, Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:
учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);
техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);
наглядныминособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVD фильмами, мультимедийнымипособиями).
Лаборатория:
Учебнаякухняресторана,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.рабочей программыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 рабочей образовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар,кондитер.

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

Учебнаякухняресторана,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.программыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Оснащенные базыпрактики, всоответствиисп.6.2.3 образовательнойпрограммыпо профессии43.01.09 Повар,кондитер.

3.1 Информационноеобеспечениереализациипрограммы

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

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 328с.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.):

учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
3. 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, 2016. - 416с.
4. 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.
5. 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.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
7. Электронный образовательный ресурс профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».,/Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2016
8. Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2016
9. Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс/Диполь, 2014
11. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
12. 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
13. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2017

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. Харченко, 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», 2016
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.

4. Самородова И. П.организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2017 - 192с.
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
7. 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/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://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/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 питания»
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. Контрольиоценкарезультатовосвоенияпрофессиональногомодуля

Кодинаименованиепрофессиональных иобщих компетенций, формируемых врамкахмодуля	Критерииоценки	Методыоценки
ПК3.1 Подготавливать рабочее место,оборудование,	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаитехникибезопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термическойкулинарнойобработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чисто-ты,охраны труда, техники безопасности; – своевременноепроведениетекущейуборкирабочегоместаповара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфици-рующихсредств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительнымоборудо-ванием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), ор-ганизации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; – соответствиеорганизациихранениянродуктов,полуфабрикатов,готовойхо лодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности дляжизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, то-варного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаж-дения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирова-ния); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологиче-ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве-соизмерительныхприборовтребованияминструкцийирегламентовпо	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценкавпроцессевыполнения: - заданий на практических/ лабораторныхзанятиях; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; - заданийпосамостоятельнойработе **Промежуточнаяаттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - выполнения заданийэкзаменапомодулю; - экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам

	техникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене; – правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; – точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полу-фабрикатах; – соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам	
ПК3.2.Осуществлять приготовление,непродолжительноехранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК3.3.**Осуществлятьприготовление,творческое оформление иподготовку к реализациисалатов разнообразного ассортимента **ПК3.4.**Осуществлятьприготовление,творческое оформление иподготовку к реализациибутербродов, канапе, холодных закусок разнообразногоассортимента **ПК3.5.**Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациихолодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассорти-мента **ПК3.6.** Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациихолодных блюд из мяса,домашней птицы, дичиразнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холоднойкулинарнойпродукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественныхпродуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукциидействующимнормам; – оптимальностьпроцессаприготовлениясоусов,салатов,бутербродов,холодныхблюд,кулинарныхизделийизакусок(экономияресурсов:продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбораспособовитехникприготовлениярецептуре,особенностямзаказа); – профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям,регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности: • корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганическихотходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, ра-бота в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножей в чистом виде во время работы,правильная (обязательная)дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике); адекватныйвыборицелевое,безопасноеиспользованиеоборудования,инвентаря,инструментов,посуды;	

	– соответствиевременивыполненияработнормативам; – соответствиемассыхолоднойкулинарнойпродукциитребованиямрецептуры ,меню, особенностямзаказа; – точностьрасчетовзакладкипродуктовприизмененииивыходахолоднойкулин арнойпродукции,взаимозаменяемостисырья,продуктов; – адекватностьоценкикачестваготовойпродукции,соответствияеетребования мрецептуры, заказу; – соответствиевнешнеговидаготовойхолоднойкулинарнойпродукциитребов аниямрецептуры, 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 блюдатолькосъедобныхпродуктов) • соответствиеобъема,массыблюдаразмеруиформетарелки; • гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/компо зиция) • гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блю-да/изделиязаданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарнойпродукциидля отпусканавынос	
ОК01. Выбиратьспособырешениязадач профессиональнойдеятельности, применительнокразличнымконт екстам.	– точностьраспознаваниясложных проблемныхситуацийвразличныхконтекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональнойдеятельности; – оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; – адекватностьопределенияпотребностивинформации;	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценкав процессевыполнения: -заданий для практи-ческих/лабораорных

	– эффективностьпоиска; – адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; – разработкадетальногопланадействий; – правильностьоценкирисковнакаждомшагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшениюплана	занятий; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; - заданийдлясамостоятельнойработы
ОК.02Осуществлять поиск, анализ иинтерпретацию информации,необходимой для выполнениязадач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; – точностьструктурированияотобраннойинформациивсоответствииспараметрамипоиска; – адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепрофессиональнойдеятельности;	**Промежуточнаяаттестация**: экспертнноенаблюдение и оценка в процессевыполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - заданийэкзаменапо модулю; - экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам
ОК.03Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональноеиличностноеразвитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональнойтерминологии	
ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоватьсколлегами,руководством,клиентами	– эффективность участия вделовом общении для решения деловых задач; – оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность	
ОК 05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыкесучетомособенностейсоциальногои культурногоконтекста	– грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; – толерантностьповеденияврабочемколлективе	
ОК06.Проявлять патриотическую позицию,демонстрировать осознанное поведениенаосновеобщечеловеческихценностей	–пониманиезначимостисвоейпрофессии	

ОК07. Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффективно действовать в резвычайных 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 языках.(вред. ПриказаМинпросвещенияРоссииот 17.12.2020 N 747)	– 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	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.