

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № 17 от 30.08.2023 г.



Утверждаю:

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

Ю.В. Богданова

Приказ № 237 от 30.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы **профессий 43.00.00 Сервис и туризм**

Организация разработчик – Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от «28» августа 2023г.

Эксперт от работодателя



Программа соответствует

28 » августа 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 руководителем
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	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
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **318**

в том числе в форме практической подготовки 346 часов

Из них на освоение МДК 126 часов

в том числе самостоятельная работа 14 часов

практики, в том числе учебная 84 часа

производственная 108 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, час.		в том числе			
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов				
ПК 3.1 ОК01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	28	10			4	
ПК 3.2 – 3.8 ОК01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	94	84	44			10	
ПК 3.1 – 4.8 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Учебная и производственная практика	192			84	108		
	Всего:	318	112	54	84	108	14	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32	
<p>Тема 1.1.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p> <p>Контроль качества приготовления, безопасности готовых блюд</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>Практическое занятие № 1.</p> <p>Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем.</p>	8	2
<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного</p>	20	2

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуски на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического		
	оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	12	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие № 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	
	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Самостоятельная учебная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР ФЦИОР.	4		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	94		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	94		
Тема 2.1.	Содержание	11	2

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к		
	компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	5	
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 1 Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов	6	
Тема 2.2.	Содержание	23	2
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск салатов из свежих, вареных овощей, традиционных, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс). Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	10	
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов, из вареных овощей.	6	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента	Содержание 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. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов (открытых, закрытых,	23	2
	простых и сложных, закусочных), фуршетных закусок и гастрономических продуктов порциями, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (тапас, тако, бургеры, начос, буррито, бутербродные торты). Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve . Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями для отпуска на вынос.	10	
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе	6	
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 4 Приготовление и подача бутербродов и гастрономических продуктов порциями	6	
	Содержание Классификация, ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Сырье для приготовления холодных закусок из овощей, грибов, яиц, сыра. Свежие и консервированные овощи, грибы, фрукты. Ассортимент сыров. Правила выбора дополнительных ингредиентов для закусок из сыра. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и грибов	22	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, яиц,			

<p>сыра разнообразного ассортимента</p>	<p>(свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий* (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крудите). Икра из овощей. Национальные закуски из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска закусок. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	<p>Практическое занятие/Лабораторная работа № 5 Приготовление и подача холодных закусок из овощей, яиц и грибов.</p>	6	
<p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>Содержание Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья: рыба под маринадом, рыбное ассорти, рыба заливная (порционными кусками), рыба под майонезом. Подготовка сельди. Закуски из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Закуски из нерыбных продуктов моря. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы из мяса, птицы, (ростбиф, буженина, мясное ассорти, паштеты, заливное, студни, Технология приготовления национальных закусок: (суши, антипасто), для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (карпаччо, террины, муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски) Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд (фуршетная подача, банкетная подача, «шведский стол») Технология приготовления и оформления современных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	57	2

	Практическое занятие/Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Практическое занятие/Лабораторная работа № 7 Приготовление и подача мясных холодных блюд и блюд из домашней птицы.	6	
	Практическое занятие № 8 Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.	2	
Самостоятельная учебная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР ФЦИОР.		10	
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: Освоение приемов приготовления салатов: из свежих, вареных овощей, традиционных, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания**, с использованием инновационных технологий** (теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс); освоение приемов приготовления бутербродов (открытых, закрытых, простых и сложных, закусочных), фуршетных закусок и гастрономических продуктов порциями, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (тапас, тако, бургеры, начос, буррито, бутербродные торты); освоение приемов приготовления холодных закусок из овощей и грибов (свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крудите); освоение приемов приготовления холодных закусок из мяса, птицы (ростбиф, буженина, мясное ассорти, паштеты, заливное, студни, из рыбы (заливная, отварная с гарниром, под маринадом, ассорти рыбное, закуски из сельди): национальных (суши, антипасто) и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий (карпаччо, террины, муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски)**; с одновременным освоением приемов: – оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним		84	

<p>технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам из мяса, птицы, рыбы, подготовка их к использованию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов 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; – использования различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; – определения степени готовности бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы для подачи; – сервировки стола и оформление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – обеспечения температурный и временной режим подачи бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы. 		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p> <p>Выполнение работ по приготовлению салатов: из свежих, вареных овощей, традиционных, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс);</p> <p>выполнение работ по приготовлению бутербродов (открытых, закрытых, простых и сложных, закусочных), фуршетных закусок и гастрономических продуктов порциями, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (тапас, тако, бургеры, начос, буррито, бутербродные торты);</p> <p>выполнение работ по приготовлению холодных закусок из овощей и грибов (свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с</p>	<p>108</p>	

<p>использованием инновационных технологий* (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крудите);</p> <p>выполнение работ по приготовлению холодных закусок из мяса, птицы, рыбы (ростбиф, буженина, мясное ассорти, паштеты, заливное, студни, из рыбы (заливная, отварная с гарниром, под маринадом, ассорти рыбное, закуски из сельди): национальных (суши, антипасто) и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий** (карпаччо, террины, муслины, закуски для кейтеринга, мини-закуски);</p> <p>с одновременным выполнением работ по:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценке качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, гастрономическим продуктам порциями, салатам в ассортименте холодным закускам из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы, подготовке их к использованию. – организации рабочего места повара, подбору производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов 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 – использованию различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. – определению степени готовности бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы, определению достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы для подачи. – сервировке стола и оформлению бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. – обеспечению температурного и временного режима подачи бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – соблюдению температурного и временного режима при хранении бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов в ассортименте холодных закусок из овощей, яиц, сыра, мяса, птицы, рыбы 		
Всего	318	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения книг, журналов, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Лаборатория:

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

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

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;

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;

Машина для вакуумной упаковки;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

учебники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2023. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

учебные пособия

1. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [Г. Плахутина]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013

2. справочники

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Составители Алексей Здобнов, Виктор Цыганенко. Издательство «Арий», 2014 г.

дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

электронные издания

1.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

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

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

интернет-ресурсы:

нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44221.php?sphrase_id=3256553
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/47980.php?sphrase_id=3256562
3. ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44234.php?sphrase_id=3256579
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. СанПин 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/index.php
6. Правила оказания услуг общественного питания, утверж. Постановлением Правительства РФ 15.08. 97 № 1036 с изменениями и дополнениями, утверж. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007;
<http://docs.pravo.ru/document/view/5818/>

дополнительные источники:

1. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>
2. Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>
3. Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/> Рецепты по национальной кухне. Режим доступа: <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/>
4. Гастроном. Салаты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/3225/recepty-salatov>
5. Гастроном. Закуски. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/2067/zakuski>
6. Alimero. Рецепты блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://alimero.ru/recepty-bljud>
7. Passion.ru. Кулинарные инновации. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://www.passion.ru/food/recepty-napitki/kulinarnye-innovacii-4-recepta-zhidkih-salatov-ot-andrea-galli-156894.htm>
8. Хорошие рецепты. Салаты и закуски. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?r=1&g=1&dg=160&m=base>
9. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>
10. russianfood. Рецепты закусок. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=6>

11. 1000.menu/ Закуски. Электронный ресурс. Режим доступа:
<https://1000.menu/catalog/zakuski>
12. DIETPLAN.RU Электронный ресурс. Салаты. Режим доступа:
<http://www.dietplan.ru/tag/salaty/>
13. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа:
http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehmol_servis_pitan/default.asp
14. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа// http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
16. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа.
<https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 выполнения 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 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий – выполнения заданий <p>экзамена по модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, 	

<p>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</p>	<p>адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
--	---	--