



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР  
ГБПОУ МО «ДТ»

*И.Е. Горюхикина*  
«15» апреля 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Дмитров, 2021г.

---



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г. и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. (Регистрационный № 44898), на основе примерной программы профессионального модуля ПМ.03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, входящего в состав примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** [зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228, дата регистрации в реестре: 18.12.2018.; <https://fimo-spo.ru/?p=news&show=271>]

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Авторы-разработчики:

Гавришас Л.И. преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

\_\_\_\_\_ -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

\_\_\_\_\_ -преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК профессиональной подготовки

Председатель ПЦК  /Д.Н. Касяненко/

«07» апреля 2021 г.

Протокол №4

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Директор столовой «Дело вкуса»

 /О.С.Буянова/

«12» апреля 2021г.



## Содержание

1. Паспорт программы профессионального модуля.....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля .....	19
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	22



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

## 1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО и разработана в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1581

**1.3. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** профессиональный модуль включает вариативную часть общепрофессионального цикла ППКРС.

## 1.4. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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 соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-



	зации 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>



### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы:**

Профессионального модуля всего – 370 часов, в том числе:  
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 370 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 154 часа;  
*Объем времени обязательной части ППКРС 308 часов*  
*Объем времени вариативной части ППКРС 62 часов*

Учебной практики – 72 часа  
Производственной практики – 144 часов

### **1.6. Форма промежуточной аттестации:**

по профессиональному модулю: экзамен  
по МДК 03.01 – д.з.  
МДК 03.02 – экзамен  
по учебной практике – д.з.  
по производственной практике – д.з.



## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объём модуля во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе: теоретических занятий	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	
ОК 01 - 11 ПК 3.1	МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	36	26	10			-
ПК 3.2-3.6 ОК 01 - 11	МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	118	118	74	44			-
	Учебная практика, часов	72						-
	Производственная практика, часов	144						-
	<b>Всего:</b>	<b>370</b>	<b>154</b>	100	54	72	144	-







**Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03.**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Номер урока</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>	2,3
	1-1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	1	
	2-3	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Состав, структура помещений и требования к ним.	2	
	4-4	Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся сырья и продуктов ( СанПиН)	1	
	5-5	Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок	1	
	6-6	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции	1	
	7-7	Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по пригото-</b>	8-9	Организация технологического процесса холодного цеха по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	



лению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10-11	Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок	2	
	12-13	Виды технологического оборудования холодного цеха: механическое, холодильное. Требования безопасности при работе	2	
	14-15	Виды технологического оборудования холодного цеха: – Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер) – куттер, – фризер, – гранитор Устройство, принцип действия, назначение, правила эксплуатации	2	
	16-16	Виды инструментов и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок	1	
	17-17	Виды посуды, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	
	1-1	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования: Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер), куттер, фризер, гранито, в процессе приготовления холодных блюд и закусок.	1	
2-2	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	1		
3-3	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, холодных блюд и закусок.	1		
4-4	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1		
5-5	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	1		
	<b>Номер урока</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	



	18-18	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	1	2,3
	19-19	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	
	20-20	Организация технологического процесса обработки овощей в холодном цехе	1	
	21-21	Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов	1	
	22-22	Организация технологического процесса холодного цеха	1	
	23-23	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	1	
	24-24	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	1	
	25-25	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1	
	26-26	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	2,3
	6-6	<b>Практическое занятие 9.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов,	1	
	7-7	<b>Практическое занятие 10.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	1	
	8-8	<b>Практическое занятие 11.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов,полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1	
	<u>9-10</u>	<b>Практическое занятие 12.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	
<u>ИТОГО</u>	<b>36(Т-26 ЛПЗ-10)</b>			



<b>МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закуска</b>		<b>118</b>	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление, длительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	2-2	2
	2. 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.)	2-4	2
	3. Технология приготовления холодных соусов, заправок. Правило использования сборников рецептов для приготовления холодных сладких блюд*.	2-6	2
	<b>Практическое занятие 1. Составление технологических схем и карт процесса приготовления соусов</b>	2-2	3
	<b>Лабораторная работа 1. Приготовление, оценка качества холодных соусов и заправок с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</b>	2-4	3
<b>Тема 3.1.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы при-	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1. Салаты: классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении.	2-8	2



готовления, варианты оформления и подачи <b>салатов</b> , в том числе региональных	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2-10	2
	3.Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2-12	2
	4. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	2-14	2
	5.Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2-16	2
	<b>Практическое занятие2.</b> <i>Составление технологических карт приготовления салатов и винегретов</i>	2-6	3
<b>Тема 3.2.</b> Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов	<b>Лабораторная работа2.</b> <i>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества салатов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</i>	4-10	3
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении салатов, холодных блюд, закусок различного ассортимента	2-18 2-20	2
<b>Тема 3.3.</b> Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. 2.Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2-22 2-24	2
	2. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2-26	2
	<b>Лабораторная работа№3.</b> <i>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества салатов, винегретов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Презентация.Оценка качества (бракеража) готовой продукции.</i>	4-14	3



<b>Раздел 4.</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		<b>20</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.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.	2-28	2
	2.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .	2-30	2
	3.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2-32	3
	<b>Практическое занятие 3. Составление технологических схем и технологических карт процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.</b>	2-16	3
	<b>Лабораторная работа 4.</b> <i>Технологический процесс приготовления закуски «Яйцо с гарниром»</i>	2-18	3
<b>Тема 4.2.</b> Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении бутербродов.	2-34	2
	<b>Практическое занятие 4.</b> <i>Выполнение технологических расчетов по теме 4.1.</i>	2-20	3
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	



Правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	1.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос.*	2-36	2
	<i>Практическое занятие 5. Составление технико-технологических карт процесса приготовления салатов и бутербродов авторских, региональных.</i>	2-22	3
	<i>Презентация холодных блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i>	2-24	
<b>Раздел 5.</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<b>22</b>	
<b>Тема 5.1</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2-38	2
	2. Рецептуры, технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Варианты подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Правило использования сборников рецептов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.*	2-40	3
	<b>Лабораторно- практические занятия.</b>	<b>10-34</b>	<b>3</b>
	<i>Практическое занятие 6. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы.</i>	2-26	3
	<i>Практическое занятие 7. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i>	2-28	3
	<i>Практическое занятие 8. Составление технологических карт приготовления холодных блюд из рыбы и мяса разнообразного ассортимента.</i>	2-30	3



	<i>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных блюд из рыбы с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</i>	4-34	3
<b>Тема 5.2</b> Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности про-	<b>Содержание</b> 1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<b>2</b> 2-42	2
<b>Тема 5.3</b> Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<b>Содержание</b> 1. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача 2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для отпуска на вынос*.	<b>6</b> 2-45 2-47 2-46	2 2 2
<b>Раздел 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		<b>32</b>	
<b>Тема 6.1</b> Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса заливного, студня, рулетов и т.д.)	<b>14</b> 2-50 2-52	2 2





блюдо из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2-54	2
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов (паштетов, терринов, заливного, рулетов и т.д.)	2-56	2
	<b>Лабораторно-практические занятия.</b>	<b>6-40</b>	<b>3</b>
	<i>Практическое занятие 34. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из мяса, мяса птицы и дичи.</i>	2-36	3
	<i>Практическое занятие 35. Составление технологических карт приготовления холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.</i>	2-38	3
	<i>Практическое занятие 36. Составление технологических карт приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</i>	2-40	3
<b>Тема 6.2</b> Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и подачи	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4-60	2
<b>Тема 6.3</b> Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1. Правила оформления и отпуска холодных блюд из из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	4-64	2
	2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд из из мяса.	4-68	2
	3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	2-70	



	4.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	<b><u>4-74</u></b>	2
	<b>Практические занятия</b>	<b><u>4-44</u></b>	3
	<b>Практическое занятия 37.</b> <i>Составление технологических карт регионального блюда из мяса.</i>	2-42	3
	<b>Практическое занятие 38.</b> <i>Презентация холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.</i>	2-44	3
	<b>Всего по МДК.03.02.</b>	<b><i>118</i></b>	
<b>Всего</b>		<b>154</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. Условия реализации программы профессионального модуля

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

##### Учебные кабинеты:

«Технологии кулинарного и кондитерского производства»

«Технического оснащения и организации рабочего места»

**Лаборатория** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

**Оборудование учебных кабинетов:** доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами:

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» технологическим оборудованием:**

Блендер Браун МНСВС	Фритюрница Beckers FR6
Гриль «Саламандра» AIRHOT SGE- 460	Фритюрница FT4
Куттер SIRMAN C 4W	Фритюрница MOULINEX AM 101430
Миксер КММ 750	Холодильник Indezit BIA 161
Миксер GASTROMIX B	670x600x1670
Мясорубка 8ДХ	Холодильник «Бирюса- 133R»
Мясорубка KONCAR MEM 12E	Электрокипятильник AIRHOT WB20
Мясорубка Браун 1500	Пароварка FS 560
Печь конвекционная UNOX	Пароконвектомат PIRON G910RXS D
Плита электрическая ПЭ- 05101	Плита ITERMA ПКЭ- 4ПП- 1070/850/860-64
Погружной блендер Braun 1	Расстоечный шкаф ITERMA PR- 910
Погружной блендер Vitek VT- 1480GY	Пекарский шкаф PIRON центр
Слайсер LUSSO 25GL	
Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф	

**Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS» Централизация	- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - НЗ	- Стенка 8 шкафов
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н	- Стол учителя
- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н	- Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф
- Весы ВНЦ 2/25- 1т для учебных целей	- Весы цифер. 200г
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющей	- Гастроемкость GN/1- 100
- Весы лабораторные CAS MWP– 3000Н центр 2013г	- Гастроемкость GN1/1- 20
- Весы электрон. порционные CAS SW- 5 центр 2013г	- Гастроемкость GN1/1- 40
	- Гастроемкость GN1/2- 100
	- Гастроемкость GN1/2- 65
	- Доска классная
	- Кастрюля алюминиевая( ковш)
	- Крышка к гастроемкости GN1/1
	- Лист для пекарского шкафа
	- Сковородка TEFAL



- Сковорода нерж. порционная ф160мм б/крышки
- Сковорода чугун с литой ручкой
- Фондю d 17
- Посуда для микроволновки
- Стол полированный
- Стол производственный
- Стулья
- Часы настенные
- Аптечка универсальная
- Стойка
- Ваза для крема
- Вилка сотовая
- Вырубка с выталкивателем бабочки(101)
- Вырубка с выталкивателем Ромашки(101)
- Грунталь магнит
- Дуршлаг
- Картофелемялка
- Кастрюля 1,5л
- Кастрюля 11л
- Кастрюля алюминиевая
- Кокотница
- Ложка соловая
- Ложка чайная
- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей 6 предметов
- Набор насадок 2бшт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный
- Подносы набор
- Подставка вращающ. металлическая(101)
- Подставка для трех тортов(101)
- Подставка для тортов 3-х ярусная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50x50
- Сито металлические
- Скалка
- Сковорода
- Сковорода чугунная
- Сотейник
- Соусник
- Стаканы
- Тарелка глубокая
- Тарелка для пиццы
- Тарелка из нержавеющей(79)
- Тарелка мелкая
- Термометр цифровой от-50 до +300(101)
- Форма для торта
- Принтер Canon лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов
- Перчатки силиконовые

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

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

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основная литература**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник/ Г.П. Семичева. - М: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.



2. 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», 2014. – 320 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник/ Н.Э. Харченко. - М: Издательский центр «Академия», 2016. – 512с.

### 3.2.3 Интернет ресурсы:

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации URL: <http://docs.cntd.ru/gost>
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909/highlight/О%20качестве%20и%20безопасности%20пищевых%20продуктов:1>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/166149/paragraph/4/highlight/ПРАВИТЕЛЬСТВО%20РОССИЙСКОЙ%20ФЕДЕРАЦИИ%20ПОСТАНОВЛЕНИЕ%20от%2015%20августа%201997%20г.%20N%201036%20ОБ%20УТВЕРЖДЕНИИ%20ПРАВИЛ%20ОКАЗАНИЯ%20УСЛУГ%20ОБЩЕСТВЕННОГО%20ПИТАНИЯ:3>
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006/highlight/3.%20Сан%20ПиН%2002.3.6.%201079-01:7>



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li><li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li></ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- практических/ лабораторных занятий;</li><li>- заданий по учебной и производственной практике;</li><li>- заданий по самостоятельной работе</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li><li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li><li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li><li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li><li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li><li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li></ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li><li>– оптимальность процесса приготовления 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);</li><li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none"><li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>• раздельное использование контейнеров для органических и</li></ul></li></ul>	



<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li><li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li><li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li><li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечат-</li></ul></li></ul>	
--	---	--





	<p>ление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li></ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li><li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li><li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li><li>– адекватность определения потребности в информации;</li><li>– эффективность поиска;</li><li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li><li>– разработка детального плана действий;</li><li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li><li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li></ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной прак-</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li><li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li><li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li><li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте</li></ul>	



	профессиональной деятельности;	<i>тикам</i>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li><li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li></ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"><li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li><li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li></ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"><li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li><li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li></ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li></ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li><li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li></ul>	