
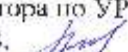


11

Филиал Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
Республики Хакасия
«Аграрный техникум»

Рассмотрено:
Методической комиссией
Профессионального цикла
Харитова Л.Л. 

«1» 08 2022 уч.г.

Согласовано:
Зам. директора по УР
Харина А.В. 

« » 202 уч.г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 Приготовление и оформление и подготовка к реализации
холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и
презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни

группа ПК-03, третий курс

п. Кошьево

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ 03. «Приготовление оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного
ассортимента»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**; Учебного плана по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Группа ПК-03, третий курс

Организация – разработчик:
ФГАПОУРХ «Аграрный техникум»

Разработчик:
Ачисова Н.В. преподаватель ФГАПОУРХ «Аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

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

1.1. Область применения программы

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

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначения, 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;

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;

Иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 разнообразно ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательные аудиторные учебная нагрузка обучающихся		Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся (в часах)
			теория	Практические занятия, часов	
ПК 2.1.-2.8 ОК 01- 11	Цикл ПМ.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	18	14	0
ПК 2.1.-2.8 ОК 01- 11	Цикл ПМ.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120	50	52	18
ПК 2.1.-2.8 ОК 01- 10	Цикл ПМ.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни	38	20	12	6
	Всего:	190	88	78	24

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	32		
Тема 1.1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание			
	1	Организация работы холодного цеха. Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов. Технологический цикл приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов	2	1
		Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте полуфабрикатов из овощей		2
	2	Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования приборов. Сроки хранения.	4	

		Практические и лабораторные		
		<p>Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.</p> <p>Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом</p> <p>Определение качества традиционных видов рыбной гастрономии органолептическим методом</p> <p>Определение качества мяса органолептическим методом</p> <p>Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом</p> <p>Определение качества яиц органолептическим методом</p> <p>Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом</p>	4	
Тема 1.2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание			
		<p>Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных грибов.</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей.</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки не рыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки мясных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация технологического процесса кулинарной обработки творога, сыра для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6	1
	Практические и лабораторные			
		<p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов</p> <p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.</p> <p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки грибов</p> <p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.</p> <p>Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы.</p> <p>Определение отходов при обработке свежих овощей.</p> <p>Определение отходов при обработки рыбы (согласно заданного сырья)</p> <p>Определение отходов при обработки мяса (согласно заданного сырья)</p>	6	2
Тема 1.3. Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами холодного цеха	Содержание		10	
		Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных		

	<p>изделий и закусок. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика механическое оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе. Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	4	1												
	<p>Практические и лабораторные</p> <table border="1" data-bbox="577 539 1751 746"> <tr> <td data-bbox="577 539 728 571">1</td> <td data-bbox="728 539 1751 571">Определение качества рыбы и морепродуктов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 571 728 603">2</td> <td data-bbox="728 571 1751 603">Составление технологических карт кулинарной обработки рыбы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 603 728 635">3</td> <td data-bbox="728 603 1751 635">Составление технологических карт фаршированной рыбы</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 635 728 667">4</td> <td data-bbox="728 635 1751 667">Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 667 728 730">5</td> <td data-bbox="728 667 1751 730">Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 730 728 746">6</td> <td data-bbox="728 730 1751 746">Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)</td> </tr> </table>	1	Определение качества рыбы и морепродуктов	2	Составление технологических карт кулинарной обработки рыбы.	3	Составление технологических карт фаршированной рыбы	4	Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	5	Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.	6	Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	4	2
1	Определение качества рыбы и морепродуктов														
2	Составление технологических карт кулинарной обработки рыбы.														
3	Составление технологических карт фаршированной рыбы														
4	Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.														
5	Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.														
6	Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)														
Дифференцированный зачет		2													
Всего		<i>18 лекций + 14 практических работ</i>	32												

МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		102	
Тема 2.1. Введение.	Содержание		1
	1 Классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание	7	
	1 Классификация бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов Процессы приготовления простых открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	1
	2 Процессы приготовления сложных открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж; Процесс приготовления открытых горячих бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	3 Процессы приготовления закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж; Процессы приготовления горячих закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж.	1	
	4 Процессы приготовления сэндвичей. Требования к качеству. Сроки реализации. Процессы приготовления гамбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	1	
	5 Процессы приготовления хот- дога. Требования к качеству. Сроки реализации. Процессы приготовления чизбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	1	

	6	Процессы приготовления закусочных бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж; Процессы приготовления гастрономических рыбных продуктов (икра, рыба холодного копчения, горячего копчения, рыбные консервы, рыба солёная) порциями	1	
	7	Процессы приготовления гастрономических мясных продуктов (окорок, корейка, грудинка) порциями Процессы приготовления гастрономических продуктов (сыры, масло сливочное, овощи, корейка) порциями	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических карт простых открытых бутербродов. Составление технологических карт сложных открытых бутербродов. Составление технологических карт открытых горячих бутербродов. Составление технологических карт закрытых бутербродов. Составление технологических карт горячих закрытых бутербродов Составление технологических карт зарытых бутербродов (чизбургер и гамбургер). Составление технологических карт зарытых бутербродов (сэндвич, хот-дог). Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями. Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	6	2
Тема 2.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.	Содержание		4	
	1	Процессы приготовления салатных заправок. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Процессы приготовления соусов для заправки салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1
	2	Процессы приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления салатов из вареных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления рыбных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	3	Процессы приготовления салатов с рыбной гастрономии. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления салатов из морепродуктов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления салатов с морепродуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	4	Процессы приготовления мясных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления салатов с мясными продуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления винегретов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических карт приготовления салатных заправок Составление технологических карт приготовления соусов для заправки салатов. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей Составление технологических карт приготовления рыбных салатов. Составление технологических карт приготовления салатов с рыбной гастрономией. Составление технологических карт приготовления салатов с морепродуктами. Составление технологических карт приготовления мясных салатов. Составление технологических карт приготовления салатов с мясными продуктами. Составление технологических карт приготовления винегретов Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6	2
	Тема 2.4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.			
	Содержание		4	
	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов.	1	
	2	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование приностей, приправ, специй для холодных закусок из овощей и грибов. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из овощей. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из овощей.	1	1
	3	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из консервированных овощей. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из консервированных овощей.	1	
	4	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из грибов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из грибов. Алгоритм калькулирования холодных закусок из овощей. Требования к качеству холодных закусок из овощей и грибов. Сроки хранения	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6	2
	Содержание		6	
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	1 - 2
	2	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбы.	1	
	3	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбной гастрономии.	1	
	4	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из нерыбных водных продуктов Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из нерыбных водных продуктов.	1	
	5	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов (Икры, печени, молоко).	1	
	6	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов Алгоритм калькулирования холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов. Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения субпродуктов (Икры, печени, молоко).	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из икры, печени.	2	2
2	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы. Составление калькуляционных карт приготовления закусок из морепродуктов.	2		

	3	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
Тема 2.6. Процессы приготовления, подготовки к холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	Содержание		6	
	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Температурный режим и правила приготовления холодных кулинарных изделий, закусок.	1	
	2	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мяса.	1	
	3	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мясной гастрономии.	1	
	4	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из домашней птицы.	1	
	5	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из субпродуктов.	1	
	6	Алгоритм калькулирования холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса.		
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы. Составление технологических карт приготовления холодных закусок и змясной гастрономии	2	
	3	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов. Составление калькуляционных карт холодных закусок из мяса. Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии. Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	4	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
	Тема 2.7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц,	Содержание		6
1		Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, творога,	1	
2		Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из яиц.	1	1

творога, сыра	3	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из творога.	1	
	4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из сыра. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из сыра.	1	
	5	Алгоритм калькулирования холодных закусок из яиц, творога, сыра блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
	6	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2	
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2	2
	3	Составление калькуляционных карт холодных закусок из яиц. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2	
	Тема 2.8. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок		8	
	Содержание		8	
1	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок банкетных закусок. Правила сочетаемости продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных банкетных закусок.	1	1	
2	Ассортимент. Технологические процессы приготовления канапе.	1		
3	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок канапе.	1		
4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления корзиночек с разными наполнителями.	1		
5	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок корзиночек с разными наполнителями.	1		
6	Ассортимент. Технологические процессы приготовления волованов с разными наполнителями.	1		
7	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок волованов с разными наполнителями. Алгоритм калькулирования холодных банкетных закусок	1		
8	Требования к качеству холодных закусок Сроки хранения.	1		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		8		
1	Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.	2		
2	Составление технологических карт приготовления волованов с разными наполнителями. Составление технологических карт приготовления корзиночек с разными наполнителями.	2		

	3	Составление калькуляционных карт закусок канapé Составление калькуляционных карт волованов с разными наполнителями.	2	2	
	4	Составление калькуляционных карт корзиночек с разными наполнителями. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2		
Тема 2.9. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд	Содержание		6		
	1	Пищевая ценность, значение в питании холодных блюд. Классификация. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	1		
	2	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для холодных блюд. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий.	1	1	
	3	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из овощей . Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из овощей .	1		
	4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из грибов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из грибов. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных товаров.	1		
	5	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных из рыбы и рыбных товаров.	1		
	6	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из морепродуктов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из морепродуктов. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из мяса и мясной гастрономии. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			8	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из овощей.		2	
	2	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из грибов.	2		
	3	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из рыбы			
	4	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из мяса.	2		
	5	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из домашней птицы.	2		
	6	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из субпродуктов.	2		
7	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.				
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i>			18		

<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2</p>		3
Дифференцированный зачет	2	
Всего	<i>104ч + 18ч самостоятельной работы</i>	120

МДК. 03.03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни		32		
Тема 3.1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов региональной кухни	Содержание		4	
	1	Процессы приготовления салатов из сырых овощей региональной кухни. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	1
	2	Процессы приготовления салатов из вареных овощей региональной кухни. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	3	Процессы приготовления рыбных салатов региональной кухни. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	4	Процессы приготовления мясных салатов региональной кухни. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления. Процессы приготовления салатов с мясными продуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
1	Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей. Составление технологических карт приготовление салатов из вареных овощей Составление технологических карт приготовление рыбных салатов. Составление технологических карт приготовление мясных салатов. Составление технологических карт приготовление салатов с мясными продуктами.	4	2	
Тема 3.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов региональной кухни	Содержание		4	
	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов региональной кухни.	1	
	2	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных закусок из овощей и грибов. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из овощей. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из овощей.	1	
	3	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из грибов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из грибов. Требования к качеству холодных закусок из овощей и грибов. Сроки хранения	2	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов	2	2
Тема 3.3. Процессы приготовления, подготовки к холодных закусок из мяса, мясной гастрономии региональной кухни	Содержание		4	
	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из мяса, мясной гастрономии региональной кухни.	1	
	2	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй региональной кухни. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мяса.	1	
	3	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мясной гастрономии.	1	
	4	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из домашней птицы.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса региональной кухни Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы региональной кухни.	2	
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок и мясной гастрономии региональной кухни Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов. Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	Содержание		6	
	1	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из яиц и творога	1	
Тема 3.4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра региональной кухни	2	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из творога.	1	1
	3	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из сыра. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из сыра.	2	
	4	Алгоритм калькулирования холодных закусок из яиц, творога, сыра блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни	1	
	5	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога региональной кухни Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.		2	2
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3</i>			6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 3</p>				3
Дифференцированный зачет			2	
Всего			32 ч + 6ч самостоятельной работы	
			38	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

а. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник

Механическое оборудование:

Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы)

шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, плита электрическая

Мясорубка электрическая, Кофеварка,.

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы),

производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

в. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2015 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2015. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2014 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. 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.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2015 – 328с.
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. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
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.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

с. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

д. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.