

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:
зам. директора по УР ГБОУ
«КБТК»
О.В. Болтуева
2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
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»
МДК. 03.02. «ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК».**
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация
Повар 2-5 разряда
Кондитер 3-4 разряда
Срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный

Кол-во часов:
Объём образовательной нагрузки – 533
Всего занятий- 486
В том числе (лабораторно)-практические занятия –44/48
Теоретические часы-106
Самостоятельная работа –15
УП-144
ПП-144
Курс изучения – 3
Семестр-5,6

Нальчик, 2021 г.

Рабочая программа ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Жанакуева Альбина Арсеньевна – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Протокол № 9 от 12.05.2017

Председатель ЦМК  Курашинова. З.С

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	37
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (основной вид деятельности)	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих ему профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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;

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты

оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объём образовательной нагрузки – 533

Всего занятий- 486

В том числе (лабораторно) - практические занятия –44/48

Теоретические часы-106

Самостоятельная работа –15

УП-144

ПП-144

Курс изучения – 3

Семестр-5,6

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 01.

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки:	533ч.
Самостоятельная работа:	15 ч.
Всего занятий:	486 ч.
в том числе:	

теоретическое обучение	106
Практические/лабораторные занятия (при наличии)	44/48
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

1. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки, 213ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности / профессии), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6 ОК1-7, 9,10	МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	43ч.	36ч.	6ч.		7ч.			
ПК 3.2-3.6 ОК1-7, 9,10	МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	170ч.	162ч.	42ч.		8ч.			
	Учебная и производственная практика,(ч.)								
	Всего:	533ч.	486ч.	44/48ч.	ч.	15ч.		144	144

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	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.		36	
Тема 1.1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12	
	1	Организация работы холодного цеха. Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов.	1
	2	Технологический цикл приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов	1
	3	Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1
	4	Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий,	2

		закусок.		
	5	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.		
	6	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной гастрономии. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	7	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	8	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	9	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	10	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, закусок и кулинарных изделий.	1	
	11	Условия и сроки хранения полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, закусок и кулинарных изделий.	1	
	12	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения.	1	1-2
	Лабораторная работа № 1 Ознакомление учащихся с организацией работы холодного цеха, технологическим циклом обработки сырья.		6	2
	Практическое(-ие) занятие(-я) № 1,2		4	
	1	Определение качества традиционных видов овощей, рыбы	1	

		и нерыбного водного сырья органолептическим методом. Заполнение сводных таблиц по определению качества.		2
	2	Определение качества мяса и мясных продуктов, яиц и сыра органолептическим методом. Заполнение сводных таблиц по определению качества.	1	
	3	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов. Определение отходов при обработки свежих овощей.	1	
	4	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей. Определение отходов при обработки свежих овощей.	1	
Тема 1.2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		2	
	1	Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	2
	2	Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов.	1	
	<i>Практическое занятие № 3</i>		2	
	1	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки грибов.	1	
	2	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	2	
	Содержание		4	
	3	Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы и рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
	4	Организация технологического процесса кулинарной	1	

		обработки не рыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		2
	5	Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса и мясных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
	6	Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц, творога, сыра для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
	Практическое занятие № 4		2	
	3	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса и рыбы.	1	
	4	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы.	1	
Тема 1.3. Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.	Содержание		4	2
	1	Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	
	2	Характеристика механического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов.	1	
	3	Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	
	4	Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»				
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			162	
1	2		3	4
	Содержание		2	
Тема 2.1. Введение.	1	Классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разработка и совершенствование ассортимента.	1	2
	2	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		4	
	1	Классификация бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов	1	
	2	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Органолептический способ оценки годности продуктов. Температурный и временной режим.	1	
	3	Процессы приготовления простых открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения	1	

		технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; правила проведения бракеража.		2
	4	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.	1	
	Практическое занятие № 1		2	
	1	Составление технологических карт простых и сложных открытых бутербродов.	1	2
	2	Составление технологических карт, открытых и закрытых горячих бутербродов.	1	
	Содержание		4	
	5	Процессы приготовления сложных открытых бутербродов мировой кухни- тапасов, пинчасов и бруснет.	1	
	6	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	
	7	Процессы приготовления закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж.	1	
	8	Процессы приготовления горячих закрытых бутербродов.	1	

	Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж.	
Практическое занятие № 2		2
3	Составление технологических карт закрытых бутербродов (чизбургер и гамбургер, с эндвич, хот-дог).	1
4	Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями.	1
Содержание		8
9	Процессы приготовления сэндвичей. Требования к качеству. Сроки реализации.	1
10	Процессы приготовления гамбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	1
11	Процессы приготовления хот-дога. Требования к качеству. Сроки реализации.	1
12	Процессы приготовления чизбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	1
13	Процессы приготовления закусочных бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж.	1
14	Процессы приготовления гастрономических рыбных продуктов (икра, рыба холодного копчения, горячего копчения, рыбные консервы, рыба солёная) порциями.	1
15	Процессы приготовления гастрономических мясных продуктов (окорок, корейка, грудинка) порциями.	1

	16	Процессы приготовления гастрономических продуктов (сыры, масло сливочное, овощи) порциями.	1	
	Лабораторная работа № 1. Технология приготовления открытых и закрытых бутербродов. 1) Бутерброды с маслом, джемом или повидлом 2) Бутерброды с сыром или с мясными кулинарными изделиями 3) Закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами 4) Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами		6	2-3
	<i>Практическое занятие № 3</i>		2	
	5	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	1	2-3
	6	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1	
Тема 2.3 Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание		2	
	1	Значение и классификация салатов. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Органолептический способ оценки годности продуктов. Температурный и временной режим.	1	2
	2	Процессы приготовления салатов из сырых и варенных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	<i>Практическое занятие № 4</i>		2	
	1	Решение ситуационных задач.	1	
	2	Решение технологических задач.	1	
	Содержание		4	

	3	Процессы приготовления рыбных салатов и салатов с рыбной гастрономии. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	4	Процессы приготовления салатов из морепродуктов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления салатов с морепродуктами.	1	
	5	Процессы приготовления мясных салатов и салатов с мясными гастрономическими продуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	6	Процессы приготовления винегретов и европейских популярных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление салатов из сырых и отварных овощей 1) Салат зеленый с огурцами и помидорами 2) Салат «Весна» 3) Салат столичный 4) Винегрет овощной		6	2-3
	Практические занятия № 5,6		4	2
	3	Составление технологических карт приготовления салатов из сырых и вареных овощей.	1	
	4	Составление технологических карт приготовления рыбных салатов и приготовления салатов с рыбной гастрономией.	1	
	5	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1	
	6	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
Тема 2.4. Процессы	Содержание		6	

приготовления, подготовки реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	2
	2	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов	1	
	3	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных закусок из овощей и грибов.	1	
	4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из овощей. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из овощей.	1	
	5	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из консервированных овощей. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из консервированных овощей.	1	
	6	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из грибов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из грибов.	1	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 1) Баклажаны фаршированные овощами 2) Икра кабачковая 3) Помидоры, фаршированные яйцом и луком 4) Икра свекольная или морковная			6
Практическое занятие № 7			2	
1	Составление технологических карт приготовления холодных	1		

		закусок из овощей и грибов.		2-3
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	1	
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	Содержание		10	
	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.	1	2
	2	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	1	
	3	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов.	1	
	4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок из рыбы.	1	
	5	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.	1	
	6	Ассортимент Процессы приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных водных продуктов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из нерыбных водных продуктов.	1	

	7	Ассортимент Процессы приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов (Икры, печени, молоко). Правила проведения бракеража.	1	
	8	Алгоритм калькуляции холодных блюд и закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов	1	
	9	Требования к качеству холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии. Сроки хранения субпродуктов (Икры, печени, молоко).	1	
	10	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1	
	Всего:	- на изучение МДК 03.02 за 5 семестр 3 курса дано:	72 ч.	
Продолжение МДК. 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».				
	Лабораторная работа № 4. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы морепродуктов. 1) Рыба заливная с гарниром 2) Крабы со сметаной 3) Раки вареные 4) Суши		6	2-3
	Практическое занятие № 8		2	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы и из рыбной гастрономии.	1	
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.	1	2-3
Тема 2.6. Процессы	Содержание		2	

приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой.	1	2
	2	Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента холодных блюд разнообразного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом.	1	
	Практическое занятие № 9		2	
	3	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из икры, печени.	1	
	4	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.	1	
	Содержание		4	
	3	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из мяса, мясной гастрономии в соответствии с заказом	1	
	4	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	1	
	5	Температурный режим и правила приготовления холодных кулинарных блюд, изделий, закусок.	1	
	6	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Варианты подбора пряностей и приправ.	1	

Практическое занятие № 10		2
5	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	1
6	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1
Содержание		4
7	Подбор соусов и гарниров к блюдам и закускам из мяса разнообразного ассортимента.	1
8	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса.	1
9	Презентация оформления. Правила сервировки стола, способы подачи холодных блюд и закусок из мяса с учетом различных форм обслуживания.	1
10	Технологические процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии. Ассортимент.	1
Практическое занятие № 11		2
7	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1
8	Решение технологических задач.	1
Содержание		4
11	Алгоритм калькуляции холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1
12	Ассортимент Процессы приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок из домашней птицы.	1
13	Ассортимент Процессы приготовления холодных блюд и закусок из дичи. Презентация оформления. Требования к	1

		качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок из дичи.		
14		Ассортимент Процессы приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок из субпродуктов.	1	
Практическое занятие № 12			2	
9		Расчет количества продуктов для приготовления холодных рыбных блюд	1	
10		Составление калькуляции на холодные рыбные блюда и закуски	1	
Лабораторная работа № 5. Приготовление и презентация холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи субпродуктов.			6	2-3
1) Мясо или язык, отварные с гарниром 2) Паштет из печени 3) Студень из субпродуктов птицы 4) Курица фаршированная (галантин)				
Практические занятия № 13, 14			4	
1		Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса.	1	2-3
2		Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	1	
3		Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПин при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса	1	
4		Органолептическая проверка качества готовых блюд и закусок из мяса	1	

Тема 2.7. Процессы приготовления, подготовки реализации презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра.	Содержание		4	
	1	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, творога, сыра	1	2
	2	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из яиц. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из яиц.	1	
	3	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога и сыра. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из творога.	1	
	4	Технологические процессы приготовления сырно-овощных закусок. Ассортимент. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из сыра.	1	
	Лабораторная работа № 6. Приготовление холодных закусок из яиц, сыра и творога.		6	2-3
	1) Яйца фаршированные сыром 2) Рулетики из баклажанов с творогом, сыром и орехами 3) Свекольные блины с творожной начинкой 4) Чизкейк с овощами			
	Практические занятия № 15, 16		4	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц, сыра и творога	1	2-3
	2	Решение технологических задач.	1	
	3	Расчёт необходимого количества продуктов согласно	1	

		заданию		
	4	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
Тема 2.8. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных блюд и закусок	Содержание		6	
	1	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок и банкетных блюд. Правила сочетаемости продуктов.	1	2
	2	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных банкетных закусок. Варианты подбора пряностей и приправ.	1	
	3	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание-кейтеринг)	1	
	4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления канапе. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок канапе.	1	
	5	Ассортимент. Технологические процессы приготовления корзиночек с разными наполнителями. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок корзиночек с разными наполнителями.	1	
	6	Ассортимент. Технологические процессы приготовления волованов с разными наполнителями. Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок волованов с разными наполнителями.а	1	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление банкетных блюд и закусок: канапе, корзиночек, волованов 1) Канапе с гастрономическими продуктами		6	

	2) Валованы с окороком 3) Тарталетки с салатом 4) Валованы с курицей		
Тема 2.9. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание		20
	1	Значение и классификация соусов и заправок разнообразного ассортимента. Характеристика и подготовка основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.	1
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов для формирования гармоничного вкуса и высоких эстетических качеств. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов.	1
	3	Характеристика специй и пряностей для приготовления холодных соусов; характеристика аниса, бадьяна, базилика, барбариса, брусники, ванили, виноградных вин, гвоздики, граната, грибов, джонжолы и др. для приготовления соусов. Норма закладки данных продуктов, их использования для приготовления различных соусов.	1
	4	Правила выбора вин и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов; правила соусной композиции.	1
	5	Характеристика каперсов, кардамона, киндзы, кервеля, колюрии, коньяка, корицы, корнишонов, майорана, маслин, тимьяна, чабера, эстрагона. Норма закладки данных продуктов, их использования для приготовления различных соусов.	1
			2

6	Правила выбора вин и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов; правила соусной композиции	1
7	Технология приготовления горчицы и желе. Использование уксуса при приготовлении соусов.	1
8	Использование уксуса для приготовления соусов: уксус апельсиновый, пряный, фиалковый, яблочный. Использование для приготовления соусов.	1
9	Технология приготовления соусов на растительном масле – майонез. Салатные заправки: майонез с зеленью; с хреном и яблоками; по-богемски.	1
10	Заправка соевым соусом: заправка из йогурта с зеленью; заправка с тмином и хреном и др.	1
11	Технология приготовления соусов маринадов, характеристика маринадов, подготовка продуктов, технология приготовления маринада белого.	1
12	Технология приготовления маринада красного, маринада со свеклой, соуса-винегрета острого, соуса-хрена.	1
13	Технология приготовления фруктово-ягодных соусов, подготовка продуктов для приготовления фруктово-ягодных соусов, технология приготовления фруктово-ягодных соусов.	1
14	Технология приготовления соусов к холодным рыбным блюдам; ассортиментов соусов: соус к паштету из угря, соус сборный, соус с белым вином, холодный пряный соус.	1
15	Технология приготовления соусов к холодным мясным блюдам; ассортимент соусов: холодный соус с горчицей или хреном, соус из кислого молока с хреном, соус с чесноком. Пикантный андалузский соус.	1

	16	Технология приготовления соусов к холодным блюдам из птицы, ассортимент соусов к холодным блюдам из птицы: соус французский из трюфелей к паштету из дичи, белый соус шофруа, соус ткемали.	1	
	17	Технология приготовления чатни и холодных ореховых соусов, ассортимент чатни: абрикосовая, зеленая, банановая. Соусы из кинзы с помидорами и др. холодные ореховые соусы: ореховый соус с луком, ореховый соус по-молдавски, ореховый соус с хреном, сацебели.	1	
	18	Технология приготовления масляных смесей, ассортимент масляных смесей: селедочная, раковая, анчоусная, розовая, желтковая, зеленая и др.	1	
	19	Современные направления в приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	1	
	20	Варианты подачи холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	1	
	<i>Практические занятия № 17, 18</i>		4	2-3
	1	Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.	1	
	2	Составление технологических карт приготовления волованов с разными наполнителями.	1	
	3	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	1	
	4	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1	

Итоговая аттестация в форме экзамена		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	144ч.	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 	144ч.	

<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 		
Промежуточный контроль в форме экзамена	ч.	
<i>Самостоятельные работы МДК 03.01</i>	7ч.	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
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.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Самостоятельные работы МДК 03.02	8ч.	
1.Подготовить реферат на тему: «Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию».		
2. Подготовить реферат на тему: «Соблюдения технологических санитарно-гигиенических режимов при приготовлении бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок».		
3. Подготовить реферат на тему: «Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции».		
4. Подготовить реферат на тему: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента».		
5. Подготовить реферат на тему: «Оценка качества, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада».		
6. Подготовить презентацию на тему: «Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов».		
7. Подготовить презентацию на тему: «Сервировка. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования».		
8. Подготовить презентацию на тему: «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок».		

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

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Технология приготовления бутербродов», «Технология приготовления салата Столичного», «Технология приготовления яиц отварных с гарниром» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Плиты электрические

Печь конвекционная или пароконвекционная

Холодильная камера

Зонт вытяжной

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Морозильная камера

Взбивальная машина

Аэрогриль

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Наборы производственного инвентаря, посуды, приборы для дегустации

Кухонная посуда и инвентарь

Весы электрические

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Печатные издания:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
10. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. - 14-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. - М.: Академия. 2016.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016.
12. Баранов Б., Элиарова, Т., Липатова Л. И др. Технология продукции общественного питания. Учебник. Дашков и Ко, 2016г. - 336с.
13. Богущева В. Технология приготовления пищи. Феникс, 2016г. - 384с.
14. Васильева И., Мясникова Е., Безряднова А. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум. Юрайт, 2016г. - 414с.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016.
16. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. 4.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015.
17. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. 4.4. Блюда из

яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015.

Электронные издания:

1.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].

Дополнительные источники:

1.CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Профессиональный модуль ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02 физиология питания; ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья; ОП.11 Организация производства ПОП.

Реализация программы ПМ 03. предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебной лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 03. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных

модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной столовой колледж, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п. 1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация, по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями, но каждой дисциплине общепрофессионального цикла и, но каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств,

позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение обучения

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает требованиям, указанным в профессиональных стандартах (среднее и высшее профессиональное образование).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

