

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрена на заседании
цикловой (предметной) комиссии
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденного приказом
Министерства образования и
науки РФ от 09.12.2016 № 1569,
примерной основной
образовательной программы

Разработчик:
Учкина Н.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции

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

ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Умения	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
Знания	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, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336 ч.

Из них на освоение МДК 150 ч.

на практики учебную 72 и производственную 108 ч.

промежуточная аттестация (экзамен по модулю) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	В том числе		Учебная			
лабораторных и практических занятий, часов									
ПК 3.1.-3.6 ОК.01-07, 09,10	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	62	44	10	-	-	12	2	6
ПК 3.1., 3.2 ОК.01-07, 09,10	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	88	72	44	-	-	16	2	
ПК 3.1-3.6 ОК.01-07, 09,10	Учебная и производственная практика	180			72	108	-		
	Промежуточная аттестация	6							6
	Всего:	336	116	54	72	108	28		12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	4
<i>Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных</i>			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных	<i>Содержание</i>		
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	ПК 3.1.-3.6 ОК.01-07, 09,10
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 3.1.-3.6 ОК.01-07, 09,10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>Содержание</i>		
	3. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой производства.	2	ПК 3.1.-3.6
	4. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и с бесцеховой структурой производства.	2	ОК.01-07, 09,10
	5. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению соусов, заправок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1.-3.6
	6. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению бутербродов, канапе. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ОК.01-07, 09,10
	7. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных закусок разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1.-3.6
	8. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ОК.01-07, 09,10
	9. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд из мяса. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1.-3.6
	10. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд из домашней птицы, дичи. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1.-3.6

11. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	ОК.01-07, 09,10
12. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	ПК 3.1.-3.6
13. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	2	ОК.01-07, 09,10
14. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1	ПК 3.1.-3.6

Тематика практических и лабораторных занятий

15. Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов, заправок, салатов реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	2	ПК 3.1.-3.6
16. Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	2	ОК.01-07, 09,10
17. Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов, заправок, салатов реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	2	ПК 3.1.-3.6
18. Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	2	ОК.01-07, 09,10
19. Практическое занятие № 5. Изучение инновационных технологий, обеспечивающих оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	ПК 3.1.-3.6

Самостоятельная работа при изучении раздела 1

Самостоятельная работа № 1 Составление и оформление кроссворда «Виды технологического оборудования, используемого для приготовления холодных блюд и закусок»	4	ПК 3.1.-3.6
Самостоятельная работа № 2 Составление алгоритмов безопасной эксплуатации оборудования холодного цеха	5	ОК.01-07, 09,10

Самостоятельная работа № 3 Составление таблицы «Использование технологического оборудования при изготовлении холодной кулинарной продукции»		2	ПК 3.1.-3.6
Промежуточная аттестация		6	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		
	20. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	ПК 3.1., 3.2 1-07, 09,10
	21. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	ПК 3.1., 3.2 ОК.01-07, 09,10
	Тематика практических и лабораторных занятий		
	22. Практическое занятие № 6. Составление технологических схем приготовления холодных соусов, салатных заправок. Определение количества сырья для приготовления холодных соусов, салатных заправок с учетом сезона, кондиции сырья.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
23, 24 Лабораторное занятие № 1 Приготовление, органолептическая оценка качества (бракераж) холодных соусов, салатных заправок.	4	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10	
Тема 2.2.	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	25. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2	
	26. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	2	
	Тематика практических и лабораторных занятий		
	27. Практическое занятие № 7. Составление технологических схем приготовления салатов.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
	28. Практическое занятие № 8. Определение количества сырья для приготовления салатов из салатов, количества порций с учетом сезона, кондиции сырья.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
	29,30 Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
31, 32, 33. Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов мясных, рыбных, с птицей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, яиц	Содержание		
	34. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	35. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	

	36. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	37. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
	<i>Тематика практических и лабораторных занятий</i>		
	38. Практическое занятие № 9. Составление технологических схем приготовления бутербродов, закусок из овощей, яиц.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
	39. Практическое занятие № 10. Определение количества сырья для приготовления бутербродов, закусок из овощей, яиц, количества порций с учетом сезона, кондиции	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
	40, 41, 42 Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, мелких холодных закусок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<i>Содержание</i>		
	43. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	2	
	44. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	2	
	45. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса.	2	
	46. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы.	2	
	47. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы для отпуска на вынос.	2	
	<i>Тематика практических и лабораторных занятий</i>		

48. Практическое занятие № 11. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
49. Практическое занятие № 12. Определение количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы с учетом сезона, кондиции сырья.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
50. Практическое занятие № 13. Определение количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса, птицы с учетом сезона, кондиции сырья.	2	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
51, 52, 53, 54 Лабораторное занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	ПК 3.1, 3.2 ОК.01-07, 09,10
Промежуточная аттестация	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2		
Самостоятельная работа № 4 Составление таблицы «Использование холодных соусов и заправок»	2	
Самостоятельная работа № 5 Решение задач по определению количества сырья для приготовления салатов.	2	
Самостоятельная работа № 6 Решение задач по определению количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы.	2	
Самостоятельная работа № 7 Решение задач по определению количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса.	2	
Самостоятельная работа № 8 Решение задач по определению количества сырья для приготовления холодных блюд из птицы.	2	
Самостоятельная работа № 9 Составление инструкционно- технологической карты на салат	4	
Самостоятельная работа № 10 Составление инструкционно- технологической карты на одно холодное блюдо из рыбы (мяса. птицы)	4	
Самостоятельная работа № 11 Составление таблицы «Подбор посуду для подачи холодных и блюд и закуски»	2	-
Учебная практика по ПМ. 03 Виды работ: 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. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,		72

<p>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</p> <p>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.</p> <p>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. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</i></p> <p><i>Виды работ:</i></p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p>	108
<p>Промежуточная аттестация по ПМ</p>	6
Всего	336

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Оборудование учебного кабинета и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

- компьютер, средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории:

весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

- шкаф холодильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- охлаждаемый стол;
- льдогенератор;

механическое оборудование:

- блендер;
- слайсер;
- куттер ;
- процессор кухонный;
- овощерезка;

тепловое оборудование:

- плиты электрические, с индукционным нагревом;
- пароконвектомат;
- гриль электрический;
- гриль - саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп;
- машина для вакуумной упаковки;

оборудование для мытья посуды:

- машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

- стол производственный;
- стеллаж производственный;
- моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
- термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая

- продукция» или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски (нержавеющая сталь);
- сито, шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л;
- сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см;
- гриль сковорода;
- сотейники суповые миски
- расходные материалы:
- стрейч пленка для пищевых продуктов
- пакеты для вакуумного аппарата, шпагат,
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

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

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В лаборатории оборудованы зоны инструктажа, оснащенные доской, столами.

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

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

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; 	

<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: -- устного/письменного опроса; - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>производственной практике;</i> - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.