



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих междисциплинарного курса МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – Программа)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: Щербакова С.И., преподаватель УД и МДК высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | <b>стр.</b> |
|--|-------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ</b>                      | <b>4</b>    |
| <b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>                  | <b>15</b>   |
| <b>2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>           | <b>18</b>   |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b> | <b>22</b>   |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненная группа специальностей – **43.00.00 Сервис и туризм**. В результате изучения МДК студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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;

Содержание МДК состоит из раздела, который соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

## Спецификация профессиональных компетенций (ПК)

| Формируемые компетенции  | Название раздела  |  |  |
|--|---|--|--|
|  | Действия (дескрипторы)  | Умения   | Знания   |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>                               |   |  |  |
| ПК 3.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного |
|  | Подбор, подготовка к работе, проверка   | Выбирать оборудование, производственный инвентарь,   |  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>технологического оборудования, производственного соответствия с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> | <p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | <p>инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение<br/>         Льдогенератор упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|  | <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>           | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,</p>   | <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья,</p>  |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   |   | полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материаловосуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад  | продуктов, материалов;  |
| ПК 3.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
|   | Приготовление холодных соусов и заправок                    | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать  | Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |   | <p>сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельныекомпоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов;</p> | <p>приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> |
|  | <p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p> | <p>Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного</p>  | <p>Техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов,</p>  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |   | инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами   | контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток  |
| ПК 3.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
|  | Приготовление салатов разнообразного                        | Выбирать, применять комбинировать различные способы   | Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | ассортимента   | <p>приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> | <p>питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> |
|  | Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента | <p>Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p>   | <p>Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов</p>   |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   |   | <p>выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>   | <p>разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p>   |
|   | <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>                           | <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| <p>ОК 01.<br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать</p>   | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы</p>  |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02.<br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br/>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;<br/>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br/>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>                            | <p>Определять задачи поиска информации<br/>Определять необходимые источники информации<br/>Планировать процесс поиска<br/>Структурировать получаемую информацию<br/>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br/>Оформлять результаты поиска</p>               | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br/>Приемы структурирования информации<br/>Формат оформления результатов поиска информации</p>  |
| <p>ОК 03.<br/>Планировать и</p>  | <p>Использование актуальной</p>   | <p>Определять актуальность</p>   | <p>Содержание актуальной</p>  |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития                        | нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования                            |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельности   | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности   |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе   | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.   |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                     | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать Ресурсосбережение на рабочем месте   | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное                                    | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   |  | обеспечение   |  |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения Простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11.<br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.              | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план           | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  | Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания  |

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 80 часов, в том числе:

объем образовательной нагрузки обучающегося – 34 часов; ЛПЗ- 46 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Структура Программы

| Коды профессиональных компетенций      | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |   |
|--|---|---|---|--|--|----------------|---|
|  |   |   | Обязательные аудиторные учебные занятия                                 |  | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | учебная, часов | производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|  |   |   | всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | всего, часов                                   |                |   |
| <i>1</i>                               | <i>2</i>  | <i>3</i>  | <i>4</i>  | <i>5</i>   | <i>6</i>                                       | <i>7</i>       | <i>8</i>  |
| ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11 | Тема 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных салатов.   | 12  | 4   | 8  |  |                |   |
|  | Тема 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из овощей.                              | 14  | 4   | 10   |  |                |   |
|  | Тема 3. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и кулинарных изделий из грибов, яиц, сыра. | 22  | 10  | 12   |  |                |   |
|  | Тема 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.            | 32  | 16  | 16   |  |                |   |
|  | <b>Всего:</b>   | <b>80</b>                                       | <b>34</b>   | <b>46</b>  | -  | -              | -   |

## 2.2. Тематический план и содержание Программы

| <i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>   | <i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>  | <i>Объем часов</i>                          |    |  |
|--|--|---|----|--|
| 1  | 2  | 3   |    |  |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |  | 80  |    |  |
| <b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента     |  | 34  |    |  |
| <b>Тема 1.</b> . Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных салатов.   | <i>Содержание</i>  | <i>Уровень освоения</i>                     | 12 |  |
|  | 1.Организация процесса приготовления салатов . Значение салатов в питании.   | ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11      |    |  |
|  | 2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.<br>Характеристика, последовательность этапов.  | 2<br>ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11 |    |  |
|  | 3.Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.<br>4.Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2<br>ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11 |    |  |
| <b>Лабораторные работы:</b><br>5-8. Приготовление сложных салатов.<br>9-12. Приготовление сложных кулинарных изделий.  |  |   |    |  |
| <b>Тема 2.</b> Организация и   | <i>Содержание</i>  | <i>Уровень освоения</i>                     |    |  |

|  |   |   |    |
|--|---|---|----|
| проведение технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из овощей. | 13. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.  | 2,3<br>ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11 | 14 |
|  | 14 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностьюготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.   | 2,3<br>ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11 |    |
|  | 15. Организация подготовки к реализации (порционирования /комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.<br>16. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Виды посуды. Инструментов, инвентаря.   | 2,3<br>ПК 3.1-3.3<br>ОК 01-05,<br>07,09,10,11 |    |
| Тема 3. Организация и  | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>17-1.8 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>19-20. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов.</p> <p>21-22. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>23-24. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>25-26. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.</p> |   |    |
|  | 27. Организация процесса приготовления холодных блюд из грибов. Значение их в питании.  |   | 22 |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и кулинарных изделий из грибов, яиц, сыра.</p>            | <p>28. Организация процесса приготовления холодных блюд из яиц. Значение их в питании.<br/> 29. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд из грибов.<br/> 30. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд из яиц.<br/> 31. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд из сыра.<br/> 32. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных кулинарных изделий из грибов.<br/> 33. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных кулинарных изделий из яиц.<br/> 34. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий из грибов, яиц и сыра.<br/> 35. Повторение материала.<br/> 36. Контрольная работа</p> |  |
|   | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/> 37-40. Приготовление сложных холодных блюд и кулинарных изделий из грибов.<br/> 41-44. Приготовление сложных холодных блюд и кулинарных изделий из яиц.<br/> 45-48. Приготовление сложных холодных блюд и кулинарных изделий из сыра.</p>  |  |
| <p>Тема 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.</p> | <p>49. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы отварной.<br/> 50. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы жареной.<br/> 51. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов.<br/> 52. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы соленой.<br/> 53. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса отварного.<br/> 54. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса жареного.<br/> 55. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов.<br/> 56. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из</p>   |  |

|               |   |  |
|---------------|---|--|
|               | <p>мясопродуктов.</p> <p>57. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из</p> <p>58.</p> <p>59. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы жареной.</p> <p>60. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы.</p> <p>61. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.</p> <p>62. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий из мяса.</p> <p>63. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий из птицы.</p> <p>64. Контрольная работа.</p> |  |
|               | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>65-68. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>69-72. Приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов.</p> <p>73-76. Приготовление сложных холодных блюд из мяса.</p> <p>77-80. Приготовление сложных холодных блюд из птицы.</p>  |  |
| <p>Всего:</p> |   | <p><b>80,</b><br/>в т.ч.<br/>теория-34<br/>ЛПЗ- 46</p> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к материально - техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

| №                     | наименование технического средства    | Соответствие требованиям ФГОС (ГОС) | Наличие     |
|-----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
|                       |                                       | количество                          |             |
| <b>Кулинарный цех</b> |                                       |                                     |             |
| 1.                    | пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX     | 1                                   | В наличии   |
| 2.                    | микроволновая печь                    | 3                                   | В наличии   |
| 3.                    | Расстоечный шкаф РПК-5                | 1                                   | В наличии   |
| 4.                    | плиты электрические                   | 3                                   | В наличии   |
| 5.                    | шкаф холодильный                      | 1                                   | В наличии   |
| 6.                    | шкаф морозильный                      | 1                                   | В наличии   |
| 7.                    | шкаф шоковой заморозки                | 1                                   | В наличии   |
| 8.                    | льдогенератор                         | 1                                   | В наличии   |
| 9.                    | тестораскаточная машина               | 1                                   | В наличии   |
| 10.                   | планетарный миксер                    | 1                                   | В наличии   |
| 11.                   | блендер-измельчитель                  | 5                                   | В наличии   |
| 12.                   | мясорубка                             | 1                                   | В наличии   |
| 13.                   | слайсер                               | 1                                   | В наличии   |
| 14.                   | машина для вакуумной упаковки         | 1                                   | В наличии   |
| 15.                   | куттер                                | 1                                   | В наличии   |
| 16.                   | овощерезка                            | 1                                   | В наличии   |
| 17.                   | набор инструментов для карвинга       | 10                                  | В наличии 2 |
| 18.                   | машина посудомоечная                  | 1                                   | отсутствует |
| 19.                   | стеллаж передвижной                   | 2                                   | В наличии   |
| 20.                   | моечная ванна двухсекционная          | 1                                   | В наличии   |
| 21.                   | миксеры В-5Н-5-220V Pyhl              | 5                                   | В наличии   |
| 22.                   | столы рабочие с полкой-решеткой       | 5                                   | В наличии   |
| 23.                   | шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01 | 1                                   | В наличии   |

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.

4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.

5. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;

6. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1.<http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.

2.<http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.

3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного курса предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация Программы 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 учебного кулинарно-кондитерского цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Реализация Программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по 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.

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 экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Освоение Программы в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

| Профессиональные компетенции   | Оцениваемые знания и умения, действия   | Методы оценки   | Критерии оценки   |
|--|---|---|---|
| <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> |   |   |   |
| ПК 3.1.-3.3.   | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</li> <li>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> <li>- Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</li> <li>- Требования к личной гигиене персонала.</li> <li>- Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</li> <li>- Правила утилизации отходов.</li> <li>- Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</li> <li>- Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Способы и правила порционирования (комплектования),</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК</p> <p>в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p> |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>   |   | <p>ответов</p>  |
|  | <p><b>Умения:</b></p> <p>- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>- Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>- Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>- Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>- Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>- Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>- Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>- Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p><b>Действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</li> <li>- Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> | <p>отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul> | <p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
|--|--|--|--|