

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор ООО  
«Ративор»

  
Е. Н. Шилова  
20 18



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

И. А. Григорян

  
20 18



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И  
ЗАКУСОК**

МДК. 06.01 Технология приготовления и оформления сложных холодных  
блюдов и закусок

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика

43.01.09 Повар, кондитер

Сухой Лог, 2018

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания (протокол № 1 от «26» августа 2016г)

Руководитель  /Л.А. Быкова./

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок, 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных бутербродов (канапе, тарталетки волованы, тартинки, профитроли)
ПК 6.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 6.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фирменных салатов разнообразного ассортимента

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
--------------------------	---

	<p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 560 ч:

из них на освоение МДК 06.01-64 ч;

самостоятельная работа МДК 06.01- 10 часов;

на практики учебную 72 и производственную 396 ч;

консультации 10 час

промежуточную аттестацию 8 час.

## 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 6.1-6.5	<b>МДК 06</b> Технология приготовления и оформления сложных холодных блюд и закусок <b>Раздел модуля 1.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, сложных холодных блюд и закусок, фирменных салатов разнообразного ассортимента	74	64	24	-	-	10		
ПК 6.1-6.5	Учебная и производственная практика	468			72	396	-		
	Консультации	10					10	8	
	Промежуточная аттестация	8							
	<b>Всего:</b>	<b>560</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>396</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>МДК. 06. Технология приготовления и оформления сложных холодных блюд и закусок</b>		<b>74</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации сложных холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b> Организация работ по приготовлению сложных 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
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей и грибов для приготовления сложных холодных блюд и закусок	2
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы, рыбной гастрономии, нерыбного водного сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы, рыбной гастрономии, нерыбного водного сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок	2
<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса и мясных продуктов, яиц творога, сыра для приготовления сложных холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса и мясных продуктов, яиц творога, сыра для приготовления сложных холодных блюд и закусок	2
<b>Тема 1.5</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к организации работы</b>	<b>Содержание</b>	2

<b>повара по приготовлению сложных холодных блюд и закусок.</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению сложных холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
<b>Тема 1.6. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).</b>	<b>Содержание</b> Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	<b>2</b>
<b>Тема 1.7 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</b>	<b>Содержание</b> Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> 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	<b>2</b>
<b>Тема 1.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов</b>	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов. Характеристика, правила выбора, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	<b>2</b>
<b>Тема 1.9. Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок</b>	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании заправок. Характеристика, правила выбора, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок и полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	<b>2</b>
<b>Тема 1.10.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

<b>Рецептуры, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных соусов</b>	Рецептуры, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных соусов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, критерии оценки. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
<b>Тема 1.11</b> <b>Рецептуры, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных заправок</b>	<b>Содержание</b> Рецептуры, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных заправок. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, критерии оценки. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	<b>2</b>
<b>Тема 1.12.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации фирменных салатов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении фирменных 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	<b>2</b>
<b>Тема 1.13. Приготовление, подготовка к реализации фирменных салатов из свежих овощей</b>	<b>Содержание</b> Фирменные салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>
<b>Тема 1.14 . Приготовление подготовка к реализации фирменных салатов из вареных овощей</b>	<b>Содержание</b> Фирменные салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>
<b>Тема 1.15. приготовление фирменных салатов с мясом и мясными продуктами</b>	<b>Содержание</b> Процессы приготовления фирменных салатов с мясом, ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Процессы приготовления фирменных салатов с мясными продуктами, ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	<b>2</b>
<b>Тема 1.16. приготовление фирменных салатов из рыбы и морепродуктов</b>	<b>Содержание</b> Процессы приготовления рыбных салатов, нерыбного водного сырья . Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Презентация салатов. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты,	<b>6</b>

	салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 1.17.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, сложных холодных закусок из рыбы, мяса, птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент сложных 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. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	
<b>Тема 1.18</b> <b>Приготовление горячих бутербродов, холодных закусок.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
<b>Тема 1.19</b> <b>Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из рыбы, мяса, птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. 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».	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>4</b>

	<b>Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по заданиям, составленным преподавателем): подготовка сообщения на тему: «Требование к качеству холодных блюд и закусок», составление кроссворда по теме «Бутерброды», Составление технологических схем салатов «Весна», «Витаминный», «Мясной», заполнение калькуляционной карточки на блюдо «Рыба заливная», составление ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом предприятия, специализацией.		<b>10</b>
<b>Учебная практика по ПМ.06</b> <b>Виды работ:</b> 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, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержания рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 6. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах 7. Доведение до вкуса, подготовка бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 8. Правила сочетаемости продуктов. Ассортимент и подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов. 9. Доведение до вкуса, подготовка бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 10. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 12. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		<b>72</b>
<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.		<b>396</b>

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. Поддержания 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.	
<b>Консультации</b>	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного</b>	<b>8</b>
<b>Всего</b>	<b>560</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

**Рабочее место мастера производственного обучения:**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

<b>Оборудование</b>	<b>Посуда</b>	<b>Инвентарь и приспособления</b>
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлага
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых

		продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:**

<b>ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»</b>	<b>ООО«Ратибор»</b>	<b>ОАО «Сухоложское Литье»</b>
<b>Оборудование</b>	Подоваяпечь (дляпиццы)	Весынастольныеэлектронные;
Ванна мочная двухсекционная	Прессдляпиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весынастольныеэлектро нные;	Конвекционнаяпечьилижаро чныйшкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволноваяпечь;
Морозильник	Конвекционнаяпечьилиж арочныйшкаф;	Расстоечныйшкаф;
Холодильная установка	Микроволноваяпечь;	Плитаэлектрическая;
Холодильник	Расстоечныйшкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плитаэлектрическая;	Электрогриль (жарочнаяповерхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкафхолодильный;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочнаяповерхность );	Шкафморозильный;
СВЧ печь	Шкафхолодильный;	Шкафшоковойзаморозки;
Жарочный шкаф	Шкафморозильный;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточнаямашина;
Электрическая плита	Стол производственный с мочной ванной;	Планетарныймиксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручнойсдополнительнойнас адкойдлявзбивания);
Машина протирачно- резательная	Мочная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилкистолловые	Овошрезкаилипроцессорку хонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттерилибликсер (длятонкогоизмельченияпро дуктов) илипроцессоркухонный;
Микроволновая печь		Машинадлявакуумнойупако вки;
Электропечь		Газоваягорелка (длякарамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;

Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с морным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

## 1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

## 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е

- изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

#### Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

#### Журналы:

- Журнал «Наша кухня». Периодические издания  
Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания  
Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критериооценки	Методыоценки
<p><b>ПК 6.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического</li> </ul>	<p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для теоретических, практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <b>дифференцированный зачет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной и производственной практик</li> <li>- сдача письменных</li> </ul>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><i>отчетов по производственной практике</i></p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 6.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных бутербродов (канапе, тарталетки волованы, тартинки, профитроли)</p> <p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фирменных салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, сложных холодных блюд и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления,</li> </ul>	<p><i>- выполнения заданий экзамена квалификационного экзамена по модулю;</i></p> <p><i>-экспертная оценка теоретических заданий</i></p> <p><i>- экспертная оценка практических заданий</i></p>

	<p>чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> </ul> <p>аккуратность порционирования сложных холодных блюд и закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i>  <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i>  - заданий для теоретических,</p>

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

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

