

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ

Н.Н. Каркавина
приказ № 81-О от «30» 08 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный № 44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Разработчики:

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

Богданович Александра Михайловна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Долгова Диана Юрьевна - мастер производственного обучения

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Абдорина Гульнара Омурбаевна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО <i>на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания</i> <i>Протокол № от « » 2023 г.</i> <i>Председатель ПЦК Фединёва И.Н.</i> _____	СОГЛАСОВАНО <i>Заместитель директора по УР</i> <i>Свиштунова Е.А.</i> _____ <i>« » 2023г.</i>
---	---

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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	<p>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;</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>
Умения	<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>
Знания	<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>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная			
лабораторных и практических занятий, часов									
ПК 3.1.-3.6	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42	20	20	-	-			2
ПК 3.1., 3.2	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	90	40	38	-	-	4	6	2
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	288	288		108	180			
ПК 3.1., 3.2	Квалификационный экзамен	6						6	
	Всего:	426	60	58	108	180	4	12	4

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Тип урока	Дата проведения
1	2	3	4	5
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
Раздел модуля. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6		
	в том числе практические и лабораторные работы, самостоятельные	4		
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2/2	Комбинированный	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2/4	Комбинированный	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2/6	Практический урок.	
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2/8	Практический урок.	
	Характеристика, подготовка сырья для приготовления холодных блюд оптимизацию процессов приготовления и подготовки.	2/10	Комбинированный	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	14		
	в том числе практические и лабораторные работы, самостоятельные	14		
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок	2/12	Комбинированный	
	Расчет необходимого сырья для приготовления холодных блюд и закусок	2/14	Практический урок	
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2/16	Комбинированный	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, для приготовления холодных блюд и закусок	2/18	Практический урок	
	Устройство и эксплуатация шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2/20	Комбинированный	
Тренинг по эксплуатации шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2/22	Практический урок.		

	Устройство и эксплуатация механического оборудования: слайсер, электрохлеборезка.,	2/24	Комбинированный	
	Тренинг по организации рабочего места повара безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2/26	Практический урок.	
	Эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования,	2/28	Практический урок.	
	Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	2/30	Практический урок.	
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2/32	Комбинированный	
	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2/34	Комбинированный	
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)	2/36	Комбинированный	
	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования	2/38	Практическое занятие	
	Консультации	2/40	Консультация	
	Зачет	2/42	Зачет	

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Тип урока	Дата проведения
1	2	3	4	5
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел модуля. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	6		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	2/2	Лекция	
	Технология приготовления холодных соусов и заправок	2/4	Комбинированный	
	Методы приготовления: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно- кислых	2/6	Комбинированный	

	продуктов			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	10		
	в том числе практические и лабораторные работы, самостоятельные	18 4		
	Классификация, значение в питании салатов	2/8	Лекция	
	Приготовление, оформление и отпуск салатов	2/10	Комбинированный	
	Салаты из свежих овощей	2/12	Лекция	
	Салаты из вареных овощей	2/14	Комбинированный	
	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия ОП.	2/16	Комбинированный	
	Самостоятельная работа. Составление таблицы «Сравнительная характеристика салатов по набору продуктов»	2/18	Самостоятельная р.	
	Самостоятельная работа. Расчет технологических карт: «Салаты, винегреты»	2/20	Самостоятельная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	2/22	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	2/24	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	2/26	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	2/28	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	2/30	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей	2/32.	Лабораторная р.	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей	2/34	Лабораторная р.		
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей	2/36	Лабораторная р.		
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей	2/38	Лабораторная р.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	10		
	в том числе практические и лабораторные работы, самостоятельные	8		

бутербродов, холодных закусок		2		
	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд	2/40	Комбинированный	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов	2/42	Комбинированный	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов	2/44	Комбинированный	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, яиц.	2/46	Лекция	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, яиц.	2/48	Комбинированный	
	Лабораторная работа. Приготовление вегетарианских фуршетных мини закусок (ово - лакто)	2/50	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление вегетарианских фуршетных мини закусок (ово - лакто)	2/52	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление вегетарианских фуршетных мини закусок (ово - лакто)	2/54	Лабораторная р.	
	Лабораторная работа. Приготовление закусочных бутербродов – фингер-фуд	2/56	Лабораторная р.	
	Практическая работа. Расчет технологических карт, составление чек - листа	2/58	Практическая р.	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	14		
	в том числе практические и лабораторные работы, самостоятельные	10		
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса	2/60	Комбинированный	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2/62	Комбинированный	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	2/64	Комбинированный	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, холодных блюд, способы подачи	2/66	Комбинированный	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, субпродуктов	2/68	Комбинированный	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы	2/70	Комбинированный	
	Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения	2/72	Комбинированный	

	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы	2/74	<i>Лабораторная работа</i>	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы	2/76	<i>Лабораторная р.</i>	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья	2/78	<i>Лабораторная р.</i>	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья	2/80	<i>Лабораторная р.</i>	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса	2/82	<i>Лабораторная р.</i>	
	<i>Консультация.</i> Составление таблицы: «Входной контроль сырья для холодных закусок»	2/84	<i>Консультация</i>	
	<i>Экзамен</i>	2/86	<i>Экзамен</i>	
	<i>Экзамен</i>	2/88	<i>Экзамен</i>	
	<i>Экзамен</i>	2/90	<i>Экзамен</i>	
Итого		90		

	<i>Консультация</i>		2
	<i>Промежуточная</i>		6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			4
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом			108

<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p>Производственная практика по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 	180
Квалификационный экзамен	6
Всего	426

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое оснащение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд, натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

- оснащение оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

- технические средства: компьютеры, средствами аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

Лаборатория: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оснащение лаборатории:

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна;
Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
Термобоксы;
Набор разделочных досок (маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
Подставка для разделочных досок;
Термометр со щупом;
Мерный стакан;
Венчик;
Миски (нержавеющая сталь);
Сито, шенуа;
Ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей).

Кухня организации питания:

Оснащение баз практик:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемолка;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.3. 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.

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
4. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №4].–Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

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

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар, кондитер.

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

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

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

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями 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.

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов по компетенции Поварское дело.

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами,

привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.