

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО**  
**АССОРТИМЕНТА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
<b>Уметь</b>		
	У. 1	- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места,
	У. 2	- Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; □
	У. 3	- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; □
	У. 4	- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □
	У. 5	- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; □
<b>Знать</b>		
	3. 1	-Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	3. 2	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3. 3	- Ассортимент, рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □
	3. 4	- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; □
	3. 5	- Виды и формы обслуживания, правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □ □
<b>Практический опыт (если имеется)</b>		
	П.1	- Подготовки, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
	П.2	- Подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	П.3	- Подготовке рабочего места для порционирования (комплектования),

		презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
	П.4	- Выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	П.5	- Приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □ □
	П.6	- Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
Формируемые компетенции		
	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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 424 часа, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 34 часа

Всего занятий 390 часов:

Теоретического обучения 42 часа;

Лабораторные занятия 80 часов;

Практические занятия 16 часов;

Практика 252 часа;

учебная практика 72 часа;

производственная практика 180 часов;

Промежуточная аттестация:

### **4. Содержание профессионального модуля:**

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

## **Раздел 1.**

### **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

## **Раздел 2.**

### **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.

**Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.

**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента

**Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**Тема 2.6.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.

#### **5. В рабочей программе представлены:**

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

#### **Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Седельникова Т.Г.