ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 32 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2017 г.

Рабочая программа ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (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), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Федосенко Ирина Петровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 13 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** | 19 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 25 |
| 1. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 30 |

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

* + 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 профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **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; |
| 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. |

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Общие компетенции |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки 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 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок . | Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, 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 нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и 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 нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия Нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила |
| Подбор подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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. |  | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных 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. | утилизации отходов. Виды, назначение 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. |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектова­ния), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки. готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| ОК.01 | Распознавание  сложных  проблемных  ситуаций в  различных  контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций  при решении задач  профессиональной  деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение  потребности в  информации. | 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 информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые  ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и | 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 выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в  профессиональной и смежных сферах. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Осуществление  эффективногопоиска.  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,  предложение  критериев оценки и рекомендаций по  улучшению плана. | смежных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и  последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника). | Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.04 | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач.  Планирование  профессиональной  деятельность. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности. |
| ОК.07 | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение  на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 2.Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд,**  **кулинарных изделий, закусок** | | | |
| ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и | Подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и  дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, Полуфабрикатов | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных продуктов и дополнительных  ингредиентов, используемых |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| регламентами;  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |  | при хранении в холодильнике.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,  закусок.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов. |
| ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Приготовление  холодных блюд,  кулинарных  изделий, закусок  разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы  приготовления холодных  блюд, кулинарных изделий,  закусок с учетом типа  питания, вида и кулинарных  свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,  последовательности  приготовления, особенностей заказа (задания).  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением  выхода блюд, кулинарных  изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. | Ассортимент, рецептуры,  пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,  закусок разнообразного  ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и  правила приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.  Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления | Утилизация  отходов, упаковка,  складирование,  хранение неиспользованных пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.  Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, | Правила, условия, сроки  хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.  Виды, правила безопасной эксплуатации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |  | хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов. | оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.  Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в  организации питания. |
| Хранение, отпуск  (презентация)  холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,правила заполнения этикеток |
|  | Взаимодействие с  потребителями  при отпуске  продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость  холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать | Ассортимент,  характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на  потребителя. |
| ОК.01 | Распознавание  Сложных проблемные  ситуации в различных  контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной  деятельности. Определение 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  Оценивает плюсы и минусы полученного  результата, своего  плана и его реализации,  предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | 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  информацию, необходимую для решения задачи и/или  проблемы;  Составить план действия,  Определить 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). | 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 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 |
| ОК.04 | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач. Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать работу  коллектива и команды  Взаимодействовать с  коллегами, руководством,  клиентами | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК.07 | Соблюдение правил  Экологической  безопасности при  ведении профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение  на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной  деятельности по профессии  (специальности) | Правила экологической  безопасности при ведении  профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в  профессиональной деятельности. Пути обеспечения  ресурсосбережения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды ПК и ОК** | **Наименование разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  **(макс. учебная**  **нагрузка**  **и практика)** | **Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса** | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **Учебная**  **практика,**  **часов** | **Производственная, часов**  **(если предусмотрена рассредоточенная практика)** | | |
| **Всего**  **часов** | **в т.ч лабораторные работы и практические занятия, часов** | **в т.ч**  **курсовая, проект**  **(работа), часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | | |
| ПК 3.1.-ПК 3.6  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Раздел модуля 1.**  Организацияпроцессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 | 36 | 18 |  | 12 |  | | |
| ПК 3.1.,ПК 3.2  ОК 01., ОК 04.,  ОК 07. | **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд  из закусок разнообразного  ассортимента | 112 | 112 | 56 | 168 |  | | |
| ПК 3.1-3.6 | Производственная  практика |  | | | |  | 168 | |
|  | **Всего:** | **148** | **148** | **74** |  | **180** | **168** | | |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,**  **закусок.** | | | **36** |
| **Раздел модуля 1*.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок** | | | **36** |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **6** |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. | **2** | 2 |
| Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. | **2** | 2 |
| Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve– технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | **2** | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,**  **хранению, подготовке к**  **реализации холодных**  **блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **30** |
| 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. | **2,3** | 2 |
| Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | **2,3** | 2 |
| Система ХАССПв общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | **2,3** | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. | **2,3** | 2 |
| Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» | **2,3** | 2 |
| Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** |  | 18 |
| **Практическая работа №1**  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 | **2,3** | 6 |
| **Практическая работа №2**  Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке | **2,3** | 6 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. |  |  |
| **Практическая работа №3**  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. Инновационные технологии в приготовлении холодных блюд и закусок. | **2,3** | 6 |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | | **112** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | **112** |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **холодных соусов,**  **салатных заправок** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. | **2,3** | 2 |
| Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. | **2,3** | 2 |
| Качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | **2,3** | 2 |
| Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | **2,3** | 2 |
| Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | **2,3** | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **салатов разнообразного**  **ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **28** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | **2** | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | **2** | 2 |
| Актуальные направления в приготовлении салатов. | **2** | 2 |
| Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | **2** | 2 |
| Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | **2** | 2 |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | **2** | 2 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | **2** | 2 |
| Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 12 |
| **Лабораторная работа №1** | |  |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | 6 |
| **Лабораторная работа №2**  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. | | 6 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление,  подготовка к реализации  бутербродов, холодных  закусок | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **46** |
| Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. | **2,3** | 2 |
| Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ***2,3*** ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | **2,3** | 2 |
| Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. | **2,3** | 2 |
| Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, 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. | **2,3** | 2 |
| Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | **2,3** | 2 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | **2,3** | 2 |
| Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | **2,3** | 2 |
| Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** |  | 30 |
| **Лабораторная работа №3**  Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Лабораторная работа №4**  Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Лабораторная работа №5**  Приготовление, оформление сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Лабораторная работа №6**  Приготовление, оформление мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Практическая работа №1** | | 6 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Расчет количества сырья, выхода бутербродов. |  |  |
| **Тема 2.4.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **холодных блюд из рыбы,**  **мяса, птицы** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **28** |
| Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. | **2,3** | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | **2,3** | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | **2,3** | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд птицы заливной. | **2,3** | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы, паштетов, ростбифа. | **2,3** | 2 |
| Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | **2,3** | 2 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** |  | 14 |
| **Практическая работа№2**  Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. | | 6 |
| **Лабораторная работа №3**  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | 6 |
| **Лабораторная работа №4**  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | 2 |
| **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  требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | | **180** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03**  **Виды работ:**  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.  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.  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. | | | **168** |
|  | | | **148/180/168** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Кондитерский цех.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;

- пароконвектомат -1 шт.;

- конвекционная печь - 1 шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- расстоечный шкаф - 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;

- фритюрница - 1 шт.;

- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;

- гриль сламандр - 1 шт.;

- электроблинница - 1 шт.;

- электромармиты - 3 шт.;

- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;

- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;

- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;

- электромармит - 1 шт.;

- шкаф холодильный -1 шт;

- шкаф морозильный – 1 шт;

- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- гранитор;

- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;

- фризер -1 шт.;

- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;

- тестораскаточная машина - 1 шт.;

- планетарный миксер - 5 шт.;

- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;

- процессор кухонный - 1 шт.;

- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;

- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- кофемолка - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1шт.;

- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;

- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;

- сифон – 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;

- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;

- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;

- овоскоп-1шт.;

- нитроттестер – 1 шт;

- машина посудомоечная - 1 шт.;

- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;

- стеллаж передвижной - 2 шт;

- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;

- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;

- сковорода - 15 шт.;

- сковорода гриль - 5 шт.;

- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;

- подставка для разделочных досок - 15 шт.;

- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;

- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;

- сито - 15 шт.;

- шенуа -15 шт.;

- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;

- половник - 7 шт.;

- шумовка - 5 шт.;

- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;

- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;

- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;

- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;

- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные источники:**

* 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].

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10

мая 2007 № 276].

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
   1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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:
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -

М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

– 615 с.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ,

1997.- 560 с.

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Шатун Н.Г.и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
6. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие. - М. :Академия, 2008. - 416 с.
7. Мальчикова, И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
9. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
10. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.
11. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.
12. Усов, В. В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб. пособие. - М. :Академия, 2007. - 400 с.
13. Качурина, Т.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2007.- 272 с.
14. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. - 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.- 96 с.
15. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 320 с.

**Информационные ресурсы***:*

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, 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.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную 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 рассредоточенно, 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.

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, 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 WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

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

**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».

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные**  **компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих 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 | Знать:  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 нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и  дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов. Виды, назначение 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. | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ассортимента. | Условия, сроки, способы хранения холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок |  |  |
|  | Уметь:  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 нормативно-техническую 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. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготавливать к работе, проверять технологическое  оборудование, производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламе нтами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |  |  |
|  | Действия:  Подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.  Подготовке рабочего места для порционирования  (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и 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. | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных  ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.  Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски 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.  Требования охраны труда, пожарной безопасности и |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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 нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение 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 |  |  |
|  | Уметь:  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, | Выполнение практических и лабораторных | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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 нормативно-техническую 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  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных 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, охран.  Выбирать, подготавливать материалы, посуду,  оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,  закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом  стандартов чистоты. | работ;  защита отчетов практики |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Действия:  Подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении  работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Подготовке рабочего места для порционирования  (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выполнение практических и лабораторных работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных  достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности