**Департамент образования и науки Приморского края**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

 **«Приморский индустриальный колледж»**

Согласовано Утверждаю

Методист Зам. директора по УПР

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**И.Н. Кузнецова **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Е.Н. Золотарева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**по профессии *19.01.09 Повар, кондитер***

Рабочая программа ПМ утверждена

на заседании методического объединения

профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017г.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н. Кузнецова

 Программа составлена

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

 Преподаватель:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.О. Козюкова

Мастера производственного обучения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А. Зацаренко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Вереновская

г. Арсеньев

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.09 Повар, кондитер.

 Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчики:

Козюкова Елена Олеговна – преподаватель специальных дисциплин;

Вереновская Наталия Алексеевна – мастер производственного обучения;

Зацаренко Ирина Анатольевна – мастер производственного обучения.

Рекомендована: методическим объединением специальных дисциплин, протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

# Согласовано:

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**1. ПАСПОРТ**

**МОДУЛЯ**

**ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ**

**МОДУЛЯ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**7**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

**17**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПРОГРАММЫ**

**27**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА**

**32**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

3

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных**

**блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**1.1.**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление**

**и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**разнообразного ассортимента»**

является частью примерной основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным

государственным образовательным стандартом по по профессии среднего

профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного

общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения

международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих

кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills

International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального

стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015,

и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом

Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов

индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация

рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр

профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части

освоения дополнительных видов профессиональной деятельности,

обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

4

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения

квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в

области индустрии питания различных форм собственности.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе

освоения профессионального модуля должен:











**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

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;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой

ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том

числе региональных.

**уметь:**



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;





соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,

подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

5



порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**иметь практический опыт в:**

 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,

безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;







выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с

учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с

потребителями.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального м одуля:**

всего 807 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 483 – часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 322 – часов;

самостоятельной работы обучающегося 161 – часов;

учебной и производственной практики 324 –

часа*.*

6

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) -

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе

профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

7

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходныематериалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениехолодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации бутербродов, канапе, холодных закусокразнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичиразнообразного ассортимента. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,необходимой для выполнения задач профессиональнойдеятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное иличностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию нагосударственном языке с учетом особенностей социального икультурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанное поведение на основе традиционных общечеловеческихценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайныхситуациях. |

*.*

8

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения иукрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности иподдержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональнойдеятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией нагосударственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность впрофессиональной сфере. |

**Спецификация профессионального модуля**

9

|  |  |
| --- | --- |
| Формируемыекомпетенции | **Название раздела** |
| Действие | Действие | Действие |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных****блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| *ПК 3.1-**3.6* | Подготовка,уборка рабочегоместа повара привыполнении работпо приготовлениюхолодных блюд,кулинарныхизделий, закусок | Выбирать всоответствии с видомвыполняемых операций,рационально размещать нарабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье,материалы в соответствии синструкциями ирегламентами, стандартамичистоты.Проводить текущуюуборку рабочего местаповара в соответствии синструкциями ирегламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты,стандарты и нормативно-техническую документацию,соблюдать санитарныетребования.Выбирать и применятьмоющие идезинфицирующие средства.Владеть техникой уходаза весоизмерительнымоборудованием.Мыть вручную и впосудомоечной машине,чистить и раскладывать нахранение кухонную посуду ипроизводственный инвентарьв соответствии состандартами чистоты.Соблюдать правиламытья кухонных ножей,острых, травмоопасныхчастей технологическогооборудования.Соблюдать условияхранения кухонной посуды,инвентаря, инструментов | Требования охранытруда, пожарной безопасностии производственнойсанитарии в организациипитания.Виды, назначение,правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода заними.Организация работ поприготовлению холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Последовательностьвыполнения технологическихопераций, современныеметоды приготовленияхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управленияопасными факторами (системаНАССР) инормативно-техническаядокументация, используемаяпри приготовлении холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Возможные последствиянарушения санитарии игигиены.Требования к личнойгигиене персонала.Правила безопасногохранения чистящих, моющихи дезинфицирующих средств,предназначенных дляпоследующего использования. |
| Подбор,подготовка кработе, проверка | Выбирать оборудование,производственныйинвентарь, инструменты, |

10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | технологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов | посуду в соответствии свидом работ в зоне поприготовлению холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Подготавливать кработе, проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительные приборыв соответствии синструкциями ирегламентами, стандартамичистоты.Соблюдать правилатехники безопасности,пожарной безопасности,охраны труда | Правила утилизацииотходов.Виды, назначениеупаковочных материалов,способы хранения пищевыхпродуктов.Виды, назначениеоборудования, инвентаряпосуды, используемых дляпорционирования(комплектования) готовыххолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Способы и правилапорционирования(комплектования), упаковкина вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Условия, сроки, способыхранения холодных блюд,кулинарных изделий, закусок |
| Подготовкарабочего местадляпорционирования(комплектования),презентации,упаковки навынос готовыххолодных блюд,кулинарныхизделий, закусок | Выбирать,подготавливать материалы,посуду, оборудование,производственный инвентарьдля хранения,порционирования(комплектования),оформления, отпуска(презентации) упаковкиготовых холодных блюд,кулинарных изделий,закусок.Рациональноорганизовывать рабочееместо с учетом стандартовчистоты. |
| ***ОК.01*** | Распознаваниесложныхпроблемныхситуаций вразличныхконтекстах.Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельности.Определение этаповрешения задачи.Определениепотребности винформации.Осуществлениеэффективного | Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.Анализировать задачу и/илипроблему и выделять еёсоставные части.Правильно выявлять иэффективно искатьинформацию, необходимую длярешения задачи и/илипроблемы.Составлять план действия.Определять необходимыересурсы.Владеть актуальными методамиработы в профессиональной исмежных сферах.Реализовать составленный | Актуальный профессиональныйи социальный контекст, вкотором приходится работать ижить.Основные источникиинформации и ресурсы длярешения задач и проблем впрофессиональном и/илисоциальном контексте.Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежныхобластях.Методы работы впрофессиональной и смежныхсферах.Структура плана для решениязадачПорядок оценки результатов |

11

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | поиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных.Разработкадетального планадействий.Оценка рисков накаждом шагу.Оценка плюсов иминусовполученногорезультата, своегоплана и егореализации,предложениекритериев оценки ирекомендаций поулучшению плана | план.Оценивать результат ипоследствия своих действий(самостоятельно или спомощью наставника). | решения задачпрофессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловомобщении дляэффективногорешения деловыхзадачПланированиепрофессиональнойдеятельность | Организовывать работуколлектива и командыВзаимодействовать сколлегами, руководством,клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| *ОК.07* | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережениена рабочем месте | Соблюдать нормыэкологической безопасностиОпределять направленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональнойдеятельности по профессии(специальности) | Правила экологическойбезопасности при ведениипрофессиональной деятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональной деятельностиПути обеспеченияресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 2.* Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных****изделий, закусок** |
| *ПК 3.1,**3.2* | Подготовкаосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Оценивать наличие,подбирать в соответствии стехнологическимитребованиями, оцениватькачество и безопасностьосновных продуктов идополнительныхингредиентов.Организовывать иххранение до моментаиспользования.Соблюдать ротациюпродуктов, полуфабрикатовпри хранении вхолодильнике. | Правила выбораосновных продуктов идополнительныхингредиентов с учетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости.Критерии оценкикачества основных продуктови дополнительныхингредиентов, используемыхдля приготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закуок.Ассортимент,характеристика региональных |

12

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Выбирать,подготавливать пряности,приправы, специи.Взвешивать, измерятьпродукты, входящие в составхолодных блюд, кулинарныхизделий, закуок всоответствии с рецептурой.Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью.Использоватьрегиональные, сезонныепродукты для приготовленияхолодных блюд, кулинарныхизделий, закуок.Оформлять заявки напродукты, расходныематериалы, необходимые дляприготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок | видов сырья, продуктов.Нормывзаимозаменяемости сырья ипродуктов. |
| *ПК 3.1,**3.6* | Приготовлениехолодных блюд,кулинарныхизделий, закусокразнообразногоассортимента | Выбирать, применять,комбинировать методыприготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок с учетом типапитания, вида и кулинарныхсвойств используемыхпродуктов иполуфабрикатов, требованийрецептуры,последовательностиприготовления,особенностей заказа(задания).Рациональноиспользовать продукты,полуфабрикаты.Соблюдатьтемпературный и временнойрежим процессовприготовления.Пересчитывать иизменять закладку продуктовв соответствии с изменениемвыхода блюд, кулинарныхизделий, закусок.Владеть техниками,приемами приготовления | Ассортимент, рецептуры,пищевая ценность, требованияк качеству, методыприготовления холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок разнообразногоассортимента, в том числерегиональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурный режим иправила приготовленияхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Виды, назначение иправила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря, инструментов,посуды, используемых приприготовлении холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Нормывзаимозаменяемости |

холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок.

Определять степень

готовности, доводить блюда,

кулинарные изделия, закуски

сырья и продуктов.

Ассортимент,

характеристика, кулинарное

использование пряностей,

приправ, специй.

до вкуса, до определенной

консистенции.

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

13

14

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | приготовления, безопасноиспользоватьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь, инструменты,посуду |  |
| *ПК 3.1,**3.2* | Утилизацияотходов,упаковка,складирование,хранениенеиспользованных пищевыхпродуктов | Различать пищевые инепищевые отходы,соблюдать правилаутилизации отходов.Выбирать, рациональноиспользовать материалы,посуду для упаковки,хранения неиспользованныхпищевых продуктов.Упаковывать,осуществлять маркировкуупакованныхнеиспользованных пищевыхпродуктов.Выбирать, применятьразличные способы храненияпищевых продуктов,соблюдать товарноесоседство.Соблюдать условия исроки хранения пищевыхпродуктов | Правила, условия, срокихранения пищевых продуктов.Способы упаковки,складирования пищевыхпродуктов.Виды, правилабезопасной эксплуатацииоборудования, посуды,используемых для упаковки,хранения пищевых продуктов.Требования охранытруда, пожарной,электробезопасности ворганизации питания. |
| *ПК 3.1,**3.2* | Хранение, отпуск(презентация)холодных блюд,кулинарныхизделий, закусок | Проверять качествоготовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусокперед отпуском, упаковкойна вынос.Поддерживатьтемпературу подачихолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок на раздаче.Порционировать,сервировать и творческиоформлять холодные блюда,кулинарные изделия изакуски для подачи с учетомрациональногоиспользования ресурсов,соблюдением требований побезопасности готовойпродукции.Соблюдать выходхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок при ихпорционировании(комплектовании). | Техникапорционирования, вариантыоформления холодных блюд,кулинарных изделий, закусокдля подачи.Виды, назначениестоловой посуды для отпускас раздачи, прилавка,контейнеров для отпуска навынос холодных блюд,кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента,в том числе региональных.Методы сервировки иподачи холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Температура подачихолодных блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента,в том числе региональных.Требования кбезопасности храненияготовых холодных блюд, |

15

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Хранитьсвежеприготовленные,холодные блюда,кулинарные изделия, закускис учетом требований побезопасности, соблюдениярежимов хранения.Выбирать контейнеры,упаковочные материалы,эстетично упаковыватьготовые холодные блюда,кулинарные изделия, закускина вынос и длятранспортирования | кулинарных изделий, закусок.Правила маркированияупакованных холодных блюд,кулинарных изделий, закусок,правила заполнения этикеток |
| *ПК 3.1,**3.2* | Взаимодействие спотребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | Рассчитывать стоимостьхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Поддерживатьвизуальный контакт спотребителем.Владетьпрофессиональнойтерминологией.Консультироватьпотребителей, оказывать импомощь в выборе холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок. Разрешатьпроблемы в рамках своейкомпетенции | Ассортимент,характеристика холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Правила общения спотребителями.Базовый словарный запасна иностранном языке.Техника общения,ориентированная напотребителя |
| ***ОК. 01*** | Распознаваниесложныхпроблемныеситуации вразличныхконтекстах.Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельностиОпределениеэтапов решениязадачи.Определениепотребности винформацииОсуществлениеэффективногопоиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных. | Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте;Анализировать задачу и/илипроблему и выделять еёсоставные части;Правильно выявлять иэффективно искатьинформацию, необходимую длярешения задачи и/илипроблемы;Составить план действия,Определить необходимыересурсы;Владеть актуальными методамиработы в профессиональной исмежных сферах;Реализовать составленныйплан;Оценивать результат ипоследствия своих действий(самостоятельно или спомощью наставника). | Актуальный профессиональныйи социальный контекст, вкотором приходится работать ижить;Основные источникиинформации и ресурсы длярешения задач и проблем впрофессиональном и/илисоциальном контексте.Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежныхобластях;Методы работы впрофессиональной и смежныхсферах.Структура плана для решениязадачПорядок оценки результатоврешения задачпрофессиональной деятельности |

16

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Разработкадетального планадействийОценка рисков накаждом шагуОценивает плюсы иминусыполученногорезультата, своегоплана и егореализации,предлагаеткритерии оценки ирекомендации поулучшению плана. |  |  |
| ОК.04 | Участие в деловомобщении дляэффективногорешения деловыхзадачПланированиепрофессиональнойдеятельность | Организовывать работуколлектива и командыВзаимодействовать сколлегами, руководством,клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| *ОК.07* | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережениена рабочем месте | Соблюдать нормыэкологической безопасностиОпределять направленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональнойдеятельности по профессии(специальности) | Правила экологическойбезопасности при ведениипрофессиональной деятельностиОсновные ресурсызадействованные впрофессиональной деятельностиПути обеспеченияресурсосбережения. |

**3.**

**СТРУКТУРА**

**И**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

17

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды****профессиональ****ных****компетенций** | **Наименования****разделов****профессионального****модуля** | **Всего****часов***(макс.**учебная**нагрузка и**практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного****курса (курсов)** | **Практика** |
| **Обязательная аудиторная****учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа****обучающегося** | **Учебная,**часов | **Производственная (по****профилю специальности),**часов |
| **Всего,**часов | **в т.ч.****лабораторны****е работы и****практически****е занятия,**часов | **в т.ч.,****курсова****я работа,**часов | **Всего,**часов | **в т.ч., курсовая****работа (проект),**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 3.1-3.6** | **Раздел 1.****Приготовление,****оформление и****подготовка к****реализации холодных****блюд, кулинарных****изделий, закусок****разнообразного****ассортимента** | 483 | 322 | 186 |  | 161 |  |  |  |
|  | **Учебная практика** | 144 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Производственная****практика** | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ДЭ** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **807** |  |  |  |  |  |  |  |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

18

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов****профессионального модуля (ПМ),****междисциплинарных курсов****(МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические****занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень****освоения** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Входной контроль** |  | **2** |  |
| **Раздел 1 ПМ.03.****Приготовление, оформление и****подготовка к реализации****холодных блюд, кулинарных****изделий, закусок разнообразного****ассортимента** |  | **322 (186 пр.)** |  |
| **МДК.03.01.**Организация приготовления,подготовки к реализации ипрезентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок |  | **80 (46 пр.)** |
| **МДК.03.02.**Процессы приготовления,подготовки к реализации ипрезентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок |  | **242 (140 пр.)** |
| Тема 1.1Введение.Приготовление бутербродов игастрономических продуктовпорциями | **Содержание** |  |
| 1. | Значение, пищевая ценность и калорийность холодных блюд и закусок.Классификация по способу приготовления и назначению.Органолептический способ оценки годности продуктов игастрономических продуктов. Температурный и временной режим. Видытехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, посуды. Правила их безопасного использования. | 2 |
| 2. | **Бутерброды открытые.** Ассортимент. Выбор и характеристика продуктовпри приготовлении открытых бутербродов. Органолептическая проверкакачества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбныепродукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка.Технологический процесс приготовления открытых бутербродов:-простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной.- сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной,бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном имайонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача |

открытых бутербродов. Технологическое оборудование

производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.

и

3.

**Бутерброды закрытые.** Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов

при приготовлении закрытых бутербродов. Органолептическая проверка

качества выбранных продуктов и их

подготовка. Технологический

процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-

доги, чизбургеры.

Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача

закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и

производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.

4.

**Бутерброды закусочные (канапе).**

Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении

закусочных бутербродов.

Органолептическая проверка качества

выбранных продуктов и их

подготовка. Технологический процесс

приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной,

окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или

кетой, с курицей.

Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача

закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и

производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.

**Практическое занятие**

1

Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления

бутербродов:

-валованы с икрой на 20 порций,

-бутерброды с маслом на 10 порций,

-бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций,

-канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.

**Самостоятельная работа:**

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной

технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий,

составленным преподавателем).

Подготовка к практическим работам с использованием методических

рекомендации преподавателя, оформление практических работ, отчетов и

подготовка к их защите.

**Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

1. Составление технологических схем приготовление бутербродов и

гастрономических продуктов порциями

2. Составление перечня дополнительных ингредиентов для

приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

19

Их обоснование.

Тема 1.2.

**Содержание**

Приготовление и оформление

салатов

1

**Заправки и соусы для салатов.** Ассортимент. Выбор и

характеристика продуктов при приготовлении заправок и соусов для

2

салатов. Органолептическая проверка качества сырья и их

подготовка. Технологический процесс приготовления заправок и

соусов: столовая горчица, салатный, горчичный, с хреном и уксусом.

Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения

бракеража.

2

3

**Салаты из сырых овощей.** Ассортимент. Выбор и характеристика

продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей.

Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их

подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из сырых

овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих

помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из

зеленного лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и

краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна»,

салат «Витаминный».

Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и

подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и

производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.

**Салаты из вареных овощей.** Ассортимент. Выбор и характеристика

продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей.

Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их

подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из

вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью,

огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей,

салат из свеклы с сыром и чесноком. Варианты оформления.

Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых

бутербродов. Технологическое оборудование и производственный

инвентарь. Правила проведения бракеража.

20

21

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4 | **Рыбные и мясные салаты.** Ассортимент. Выбор и характеристикапродуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов.Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и ихподготовка. Технологический процесс приготовления рыбных и мясныхсалатов:салат рыбный, салат мясной, салат столичный.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения иподача салатов рыбных. Технологическое оборудование ипроизводственный инвентарь. Правила проведения бракеража. |  |  |
| 5 | **Винегреты.** Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приприготовлении винегретов. Органолептическая проверка качествавыбранных продуктов и их подготовка. Технологический процессприготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами,винегрет с мясом, винегрет с рыбой.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения иподача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование ипроизводственный инвентарь. Правила проведения бракеража. |
|  | **Практическое занятие.** |  |  |
| 1 | Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовлениясалатов:-салат «Весна» на 15 порций;-салат «Столичный» на 20 порций;-винегрет с сельдью на 10 порций;-салат «Витаминный» на 20 порций. |  |
|  | **Самостоятельная работа:**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальнойтехнической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий,составленным преподавателем).Подготовка к практическим работам с использованием методическихрекомендации преподавателя, оформление практических работ, отчетов иподготовка к их защите.**Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Составление технологических схем приготовление салатов2. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовлениябутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование. |  |
| Тема 1.3. | **Содержание** |  |

22

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Приготовление и оформлениепростых холодных закусок | 1 | **Холодные закуски из овощей, грибов.** Ассортимент. Выбор ихарактеристика продуктов при приготовлении холодных закусок изовощей, грибов. Органолептическая проверка качества выбранныхпродуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовленияхолодных закусок из овощей и грибов: маринованная свекла,редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассортиовощное ,грибы маринованные или соленные с луком.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения иподача холодных закусок из овощей, грибов. Технологическоеоборудование и производственный инвентарь. Правила проведениябракеража. |  | 2 |
| 2 | **Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических****продуктов:.** Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приприготовлении холодных закусок из раба и рыбных гастрономическихпродуктов. Органолептическая проверка качества выбранныхпродуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовленияхолодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов:икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыбаотварная, соус хрен.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения иподача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономическихпродуктов. Технологическое оборудование и производственныйинвентарь. Правила проведения бракеража. |
| 3 | **Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы.** Ассортимент.Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодныхзакусок из соленой и маринованной рабы. Органолептическая проверкакачества выбранных продуктов и их подготовка. Технологическийпроцесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованнойрыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдьрубленная, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения.Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения иподача холодных закусок из соленой и маринованной рабы.Технологическое оборудование и производственный инвентарь.Правила проведения бракеража. |

23

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4 | **Холодные закуски из мясных продуктов.** Ассортимент. Выбор ихарактеристика продуктов при приготовлении холодных закусок измясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранныхпродуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовленияхолодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок,грудинка (порциями),ростбиф с соусом, майонезом с корнишонами,птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен. Вариантыоформления. Требования к качеству, условия хранения и подачахолодных закусок из мясных продуктов. Технологическоеоборудование и производственный инвентарь. Правила проведениябракеража. |  |  |
|  | **Практическое занятие:** |  |  |
| 1 | Расчёт количества продуктов для приготовления простых закусок(грибы маринованные с луком; редька с маслом; язык отварной, соусхрен, ростбиф с соусом «Майонез с корнишонами»). |
|  | **Самостоятельная работа:**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальнойтехнической литературы (по вопросам преподавателя).Подготовка к практическим работам с использованием методическихрекомендации преподавателя, оформление практических работ, отчетов иподготовка к их защите.**Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Составление технологических схем приготовление простых холодныхзакусок.2. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов дляприготовления простых холодных закусок Оформлениетехнологических карт простых холодных закусок Решение задач наопределение расчета норм закладки, выхода готовых простыххолодных закусок. |  |
| Тема 1.4.Приготовление и оформлениепростых холодных блюд | **Содержание** |  |
| **1** | **Холодные блюда из овощей, яиц и грибов.** Ассортимент. Выбор ихарактеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из овощей,яиц и грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктови их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюдиз овощей, яиц и грибов: икра овощная (баклажанная, кабачковая), икрагрибная, овощи фаршированные (помидоры, баклажан, кабачки, перец),яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные. Вариантыоформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодныхблюд из овощей, яиц и грибов. Технологическое оборудование ипроизводственный инвентарь. Правила проведения бракеража. | 2 |

24

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2** | **Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.**Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлениихолодных блюд из из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и ихподготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд измясных продуктов: рыба под майонезом с гарниром , рыба жаренная подмаринадом, ассорти рыбное. Варианты оформления. Требования ккачеству, условия хранения и подача холодных блюд из мясных продуктов.Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правилапроведения бракеража. |  |  |
| 3 | **Холодные блюда из солёной, маринованной рыбы**. Ассортимент.Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд изсолёной, маринованной рыбы:Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и ихподготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд изсолёной, маринованной рыбы: сельдь с гарниром, форшмак ,сельдь смаслом и картофелем, сельдь рубленная с гарниром. Вариантыоформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодныхблюд из солёной, маринованной рыбы.. Технологическое оборудование ипроизводственный инвентарь. Правила проведения бракеража. |
| 4 | **Холодные блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.**Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлениихолодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и ихподготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд измяса и мясных гастрономических продуктов: мясо, птица отварная сгарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студеньмясной, филе птицы под майонезомВарианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подачахолодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правилапроведения бракеража. |
|  | **Практическое занятие:** |  |  |
| 1 | Расчёт количества продуктов для приготовления холодных блюд(студеньмясной, форшмак, ассорти мясное, рыба под майонезом, яйцофаршированное). |

25

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Самостоятельная работа**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальнойтехнической литературы (по вопросам, главам учебных пособий, составленнымпреподавателем).Подготовка к практическим работам с использованием методическихрекомендации преподавателя, оформление практических работ, отчетов иподготовка к их защите.**Тематика домашних заданий:**1. Составление технологических схем приготовление холодных блюд изакусок. (блюда указываются преподавателем)2. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов дляприготовления холодных блюд и закусок (блюда указываютсяпреподавателем).3. Оформление технологических карт холодных блюд и закусок (блюдауказываются преподавателем) с использованием сборника рецептурблюд и кулинарных изделий4. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовыххолодных блюд и закусок. |  |  |
| **Учебная практика:****Виды работ:**1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним дляприготовления и оформление холодных блюд и закусок.2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые,закусочные). Оценка качества готовых изделий.3. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты)**.** Оценкакачества готовых изделий.4. Приготовление и оформление простых холодных закусок ( из овощей, грибов, рыбы и рыбныхгастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.5. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы и рыбныхгастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов).Оценка качества готовых блюд.6. Проверочная работа по приготовлению холодных блюд и закусок.. |  |
| **Производственная практика:****Виды работ:**1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к нимтехнологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемкепродуктов 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, |  |

26

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- 108 гигиеническими требованиями4. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов идополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования дляприготовления и оформления холодных блюд и закусок.5. Отработка практических навыков для приготовления бутербродов и гастрономических продуктовпорциями(закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий.6. Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов(из сырых, вареных овощей,рыбные и мясные, винегреты)). Оценка качества готовых изделий.7. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок(из овощей,грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовыхизделий.8. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд(блюда изовощей, яиц , грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса имясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.9. Квалификационный экзамен по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок. |  |  |
| **Всего** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного

кулинарного цеха № 1.

*Технические средства обучения:*

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть

Интернет – программу R-Keeper или другая аналогичная программа (если она

имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

*\*Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом*

*требований*

· Картофелечистки электрические

· Овощерезки электрические

· Машина протирочная

· Плиты электрические

· Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или

аналог

· Фритюрницы

· Сковороды электрические

· Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или

аналог

· Холодильник\*\*

 Зонт вытяжной

· Доска комбинированная

· Комплект ученической мебели

· Универсальная кухонная машина УКМ

· Стол с моечной ванной\*\*

· Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*

· Стол производственный с бортом

· Шкаф интенсивной заморозки\*\*

· Морозильник\*\*

· Кухонный комбайн Thermomix\*\*

· Взбивальная машина\*\*

· Аппарат для вакуумирования\*\*

· Слайсер\*\*

· Посудомоечная машина\*\*

· Миксер ручной\*\*

· Гриль контактный Libero\*\* или аналог

27

· Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\*

кухонные, шкафы)

· Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки

прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*

· Кухонная посуда и инвентарь\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное

обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей,

круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160

с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное

обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие

блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого

теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

4. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.:

Академия, 2014. – 240 с.

5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия,

2014. – 160 с.

6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е

изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров

и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и

макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.

9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из

круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное

приложение)» – М.: Академия, 2014.

*Дополнительная литература:*

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного

питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд.,

стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных

изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

28

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и

напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. –

М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая

тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

*Основные источники для преподавателя:*

2.

2.

3.

4.

Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об

образовании в Российской Федерации».

Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по

профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

08.09.2015 г. № 610н,

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

07.09.2015 г. № 597н.

5.

Примерной основной образовательной

программы среднего

профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар,

кондитер»

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. http://art-cooking.ru

2.<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3.www.chefs.ru

4.www.povarenok.ru

5.www.supercook.ru

**4.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы

микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология

питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое

оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в

п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны

соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности

регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть

организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения

обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно

учебной и производственной практики.

29

Условия организации консультационной

помощи

обучающимся

должны

соответствовать требованиям ФГОС СПО.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение

по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее

образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля),

опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,

дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не

реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих

руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по

профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников,

дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не

реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится

практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей

должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика

(при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей

должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной

программы СПО:

*-* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

*-* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

требования WSR;

*-* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

особенности национальной кухни.

**4.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

**Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках

профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к**

**реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента»** является освоение учебной практики и междисциплинарного

курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной

30

продукции»

**4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих

обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее

профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в

организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального

цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных

организациях не реже одного раза в 3 года.

31

***5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

***Профессио-***

***нальные***

***компетенци***

***Оцениваемые знания и умения, действия***

***Методы оценки***

***Критерии оценки***

***и***

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,**

**закусок разнообразного ассортимента**

*ПК 3.1.-3.6.*

**Знания:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности и

производственной санитарии в организации питания.

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

***Текущий контроль***

***при провдении:***

*-письменного/устного*

*опроса;*

*Полнота ответов,*

*точность формулировок,*

*не менее 70% правильных*

*ответов.*

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

*-тестирования;*

*-оценки результатов*

*внеаудиторной*

*(самостоятельной)*

*работы (докладов,*

*рефератов,*

*теоретической части*

*проектов, учебных*

*Не менее 75% правильных*

*ответов.*

*Актуальность темы,*

*адекватность*

*результатов*

*поставленным целям,*

*полнота ответов,*

*точность формулировок,*

*адекватность*

нормативно-техническая

документация,

используемая

при *исследований и т.д.)*

*применения*

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.

***Промежуточная***

***аттестация***

*в форме*

*дифференциированного*

*профессиональной*

*терминологии*

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения

пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,

используемых для порционирования (комплектования) готовых

*зачета/ экзамена по МДК*

*в виде:*

*-письменных/ устных*

*ответов,*

*Полнота ответов,*

*точность формулировок,*

*не менее 70% правильных*

*ответов.*

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Способы и правила порционирования (комплектования),

*-тестирования.*

*Не менее 75% правильных*

32

33

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

34

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Действия:**Подготовка, уборка рабочего места повара при выполненииработ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,закусокподготовка к работе, проверка технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов,весоизмерительных приборовПодготовка рабочего местадля порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок | *отчетов по учебной и**производственной**практике****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка**сформированности ПК и**ОК на**демонстрационном**экзамене* | *последовательностей**действий и т.д.**-Точность оценки**-Соответствие**требованиям**инструкций, регламентов**-Рациональность**действий и т.д.**Правильное выполнение**заданий в полном объеме* |
| ***Раздел модуля 2.*** |
| *ПК 2.1,**2.2,2.3* | **Знания**:Правила выбора основных продуктов и дополнительныхингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов идополнительных ингредиентов, используемых для приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закуок.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования ккачеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использованиепряностей, приправ, специй. | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного**опроса;**-тестирования;**-оценки результатов**внеаудиторной**(самостоятельной)**работы (докладов,**рефератов,**теоретической части**проектов, учебных**исследований и т.д.)****Промежуточная******аттестация****в форме**дифференциированного**зачета/ экзамена по МДК* | *Полнота ответов,**точность формулировок,**не менее 70% правильных**ответов.**Не менее 75% правильных**ответов.**Актуальность темы,**адекватность**результатов**поставленным целям,**полнота ответов,**точность формулировок,**адекватность**применения**профессиональной**терминологии**Полнота ответов,* |

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,

*в виде:*

*-письменных/ устных*

*ответов,*

*точность формулировок,*

*не менее 70% правильных*

*ответов.*

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том

числе региональных.

Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных

*-тестирования.*

*Не менее 75% правильных*

*ответов*

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

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,

35

36

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | современные методы приготовления холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки иуправления опасными факторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемая приприготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств, предназначенных для последующегоиспользования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы храненияпищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,используемых для порционирования (комплектования) готовыххолодных 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 |  |  |
| **Умения:** | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по**практическим/**лабораорным занятиям;**- оценка заданий для**внеаудиторной**(самостоятельной)**работы:**презентаций, …..**- экспертная оценка**демонстрируемых умений,**выполняемых действий в* | *Правильность, полнота**выполнения заданий,**точность формулировок,**точность расчетов,**соответствие**требованиям**-Адекватность,**оптимальность выбора* |
| **Действия:** |

*процессе*

*практических/лабораторн*

*ых занятий,*

*учебной и*

*производственной*

*практики*

*способов действий,*

*методов, техник,*

*последовательностей*

*действий и т.д.*

*-Точность оценки*

*-Соответствие*

*требованиям*

*инструкций, регламентов*

*-Рациональность*

*действий и т.д.*

***Промежуточная***

***аттестация****:*

*- экспертная оценка*

*выполнения практических*

*заданий на*

*зачете/экзамене по МДК;*

*- экспертная оценка*

*отчетов по учебной и*

*производственной*

*практике*

***Итоговый контроль****:*

*- экспертная оценка*

*сформированности ПК и*

*ОК на*

*-Адекватность,*

*оптимальность выбора*

*способов действий,*

*методов, техник,*

*последовательностей*

*действий и т.д.*

*-Точность оценки*

*-Соответствие*

*требованиям*

*инструкций, регламентов*

*-Рациональность*

*действий и т.д.*

*Правильное выполнение*

*заданий в полном объеме*

*демонстрационном*

*экзамене*

***1.***

37

