Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаразработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 « Повар, кондитер» утвержденным приказом Министерства и науки Российской Федерации

Год начала подготовки:2021

Организация-разработчик: Филиал ГАПОУ МИК в г. Кувандыке

Разработчик: Тимофеева Н.А., мастер п/о Филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***  |  |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***  |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

*1.1.1. Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

*1.1.2. Профессиональные компетенции*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковки, складирования неиспользованных продуктов;порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | 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;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знания** | 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; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **535** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | **504** |
| в том числе: |  |
| Консультации | 30 |
| Теоретические занятия, в том числе:Дифференцированный зачет | 1002 |
| Лабораторно-практические занятия | 158 |
| Учебная практика(дифференцированный зачет) | 108 |
| Производственная практика(дифференцированный зачет) | 108 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего**)** | ***31*** |
| Экзамен |  |
|  |  |

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Индекс | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | В том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | консультации |
| ПК 3.1.-3.6ОК | **МДК 03.01** | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 102 | 92 | 52 | 10 | - | - | 10 |
| ПК 3.1., 3.2 | **МДК 03.02** | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента  | 217 | 196 | 106 | 20 | - | - | 21 |
| ПК 3.1-3.6 |  | Учебная и производственная практика | 216 |  |  | 108 | 108 | - |
|  |  | **Всего:** | **535** | **288** | **158** | **30** | **108** | **108** | **31** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ***102*** |
| ***МДК. 03.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | ***102*** |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание***  | ***9*** |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции
 | ***1*** |
| 1. Значение в питании холодной кулинарной продукции
 | ***1*** |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
 | ***1*** |
| 1. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции
 | ***2*** |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
 | ***2*** |
| 1. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
 | ***2*** |
| ***Практические занятия*** | ***10*** |
| **Практическое занятие №1** Рациональная организация, проведение текущей уборки рабочего места | *2* |
| **Практическое занятие №2** Выборка, подготовка к работе, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов | *4* |
| **Практическое занятие№3** Решение ситуационных задач | *4* |
| ***Консультации*** | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 1*** | ***1*** |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок* | ***Содержание***  | ***18*** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой..
 | *2* |
| 1. Организация и техническое оснащение рабочих мест.
 | *1* |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации
 | *2* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
 | *2* |
| 1. Система **ХАССП**вобщественномпитании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд
 | *2* |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).
 | *2* |
| 1. Техническое оснащение работ.
 | *1* |
| 1. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | *2* |
| 1. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
 | *2* |
| 1. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
 | *2* |
| ***Практические занятия*** | ***42*** |
| **Практическое занятие №4** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.  | *2* |
| **Практическое занятие №5** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | *4* |
| **Практическое занятие №6** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов,  | *2* |
| **Практическое занятие №7** Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | *4* |
| **Практическое занятие №8** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, | *2* |
| **Практическое занятие №9** Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | *4* |
| **Практическое занятие №10** Выполнение порционирования (комплектования), хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции | *4* |
| **Практическое занятие №11** Подготовка и применения пряностей и приправ; | *4* |
| **Практическое занятие№12**Выбирание способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | *4* |
| **Практическое занятие№13**Применение, комбинирование способов приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | *4* |
| **Практическое занятие №14** Выполнение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,  | *4* |
| **Практическое занятие №15** Выполнение эстетичного упаковывания на вынос готовой продукции | *4* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа № 2*** | ***1*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***10*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | **217** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **217** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок* | ***Содержание***  | ***13*** |
| 1. Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок.
 | *1* |
| 1. Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок
 | *1* |
| 1. Ассортимент концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства
 | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства
 | *1* |
| 1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа
 | *1* |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа
 | *1* |
| 1. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, 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.)
 | *1* |
| 1. Методы приготовленияотдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ
 | *1* |
| 1. Методы приготовленияотдельных соусных полуфабрикатов: пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д.
 | *1* |
| 1. Ассортимент холодных соусов и заправок.
 | *1* |
| 1. Рецептуры, технология приготовления холодных соусов и заправок.
 | *1* |
| 1. Кулинарное назначение холодных соусов и заправок.
 | *1* |
| 1. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***22*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие № 1*** Приготовление холодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №*** 2 Приготовление холодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №*** 3 Приготовление салатных заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №*** 4 Приготовление салатных заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Практическое занятие № 1*** Выполнение расчетов сырья для приготовления холодных соусов | *4* |
| ***Практическое занятие № 2*** Выполнение расчетов сырья для приготовления салатных заправок | *2* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа № 1*** | ***1*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента* | ***Содержание***  | ***18*** |
| 1. Классификация салатов разнообразного ассортимента.
 |  *1* |
| 1. Ассортимент салатов разнообразного ассортимента.
 | *1* |
| 1. Значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
 | *1* |
| 1. Актуальные направления в приготовлении салатов.
 | *1* |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
 | *1* |
| 1. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.
 | *1* |
| 1. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов
 | *1* |
| 1. Правила подбора заправок.
 | *1* |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
 | *1* |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент
 | *1* |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: рецептуры.
 | *1* |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: приготовление
 | *1* |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей:,оформление и отпуск.
 | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов и салатных заправок
 | *1* |
| 1. Правила сервировки стола для отпуска салатов и винегретов
 | *1* |
| 1. Выбор посуды для отпуска салатов и винегретов
 | *1* |
| 1. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.
 | *1* |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***26*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие №5***Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| . ***Лабораторно- практическое занятие №6***Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №7***Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №8***Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью***,** *салат мясной.* Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №9***Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).*  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №10***Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей*.*  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №11***Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей с мясными и рыбными продуктами *.*  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | *2* |
| ***Консультации*** | ***4*** |
| ***Контрольная работа № 2*** | ***1*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок* | ***Содержание***  | ***18*** |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов.
 | *1* |
| 1. Значение бутербродов в питании.
 |  *1* |
| 1. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы..
 | *1* |
| 1. Значение холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы в питании
 | *1* |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
 | *1* |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.
 | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | *1* |
| 1. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**
 | *1* |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.
 | *1* |
| 1. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.
 | *1* |
| 1. Правила и варианты отпуска икры..
 | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения
 | *1* |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.
 | *1* |
| 1. Правила сервировки стола,
 | *1* |
| 1. Выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 | *1* |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов
 | *1* |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».
 | *1* |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***28*** |
| ***Лабораторно- практические занятия №12*** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Лабораторно- практические занятия №13*** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | *4* |
| ***Практическое занятие №3***Расчет количества сырья, выхода бутербродов | *4* |
| ***Практическое занятие №4*** Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из яиц | *4* |
| ***Практическое занятие №5*** Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из сыра | *4* |
| ***Практическое занятие №6*** Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из овощей | *4* |
| ***Практическое занятие №7*** Расчет количества сырья, выхода холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы.  | *4* |
| ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Контрольная работа № 3*** | ***1*** |
| ***Тема 2.4.****Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы* | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Ассортимент простых холодных блюд и закусок.
 |  *1* |
| 1. Значение в питании простых холодных блюд и закусок.
 | *1* |
| 1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками).
 | *1* |
| 1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья:(рыбы под майонезом).
 | *1* |
| 1. Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)
 | *1* |
| 1. Подбор гарниров, соусов, заправок.
 | *1* |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
 | *1* |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
 | *1* |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса)
 | *1* |
| 1. Приготовление блюд из мяса, птицы (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
 | *1* |
| 1. Оформление и отпуск блюд из мяса, птицы
 | *1* |
| 1. Правила сервировки стола,
 | *1* |
| 1. Выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями,
 | *1* |
| 1. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 | *1* |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.
 | *1* |
| ***Лабораторно- практические занятия*** | ***30*** |
| ***Лабораторно- практическое занятие №14****Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | *6* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №15****Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | *6* |
| ***Лабораторно- практическое занятие №16****Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.*  Оценка качества (бракераж) готовой продукции | *6* |
| ***Практическое занятие№8****Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.* | *4* |
| ***Практическое занятие№9****Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания* | *4* |
| ***Практическое занятие№10*** Решение ситуационных задач | *4* |
| ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Контрольная работа № 4*** | ***1*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | ***1*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2***1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | ***21*** |
| ***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.Дифференцированный зачет | ***108*** |
| ***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. Дифференцированный зачет | ***108*** |
| ***Всего*** | ***535*** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами:компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня**, оснащенная в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**3.2Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
23. 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].
24. 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].
25. 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.
26. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
27. 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
28. 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
29. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
	* 1. **Дополнительные источники:**
30. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
31. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1**Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие видувыполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовтребованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на диф.зачете**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка выполнения отчетов по учебной и производственной практикам**экспертная оценка результатов дифференцированного зачета производственной практики*  |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,точноераспознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессовприготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;
* аккуратность порционированияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |
| **ОК 01**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- заданий для практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете, диф.зачетах;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка выполнения отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
* точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
* адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
 |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
* точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
 |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
* толерантность поведения в рабочем коллективе
 |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии
 |
| **ОК 07.**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
* эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
 |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
 |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
* адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
* точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 |