ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03** ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

естественно-научного профиля

на базе основного общего образования

п. Коксовый

2021г

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………………………………………………………………………………3** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……….8** |  |
| **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ……………………..19** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………………………………………21** |  |

##### 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, применять стандарты антикоррупционного поведения  |
| 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 |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

*1.1.2. Профессиональные компетенции*

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

Личностные результаты освоения образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания**  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. | **ЛР 13** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | **ЛР 14** |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. | **ЛР 15** |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 16** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | **ЛР 17** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 18** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовать лидерские качества на производстве  | **ЛР 19** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность  | **ЛР 20** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** (при наличии) |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 21** |

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**

Всего часов 802 ч.

Из них на освоение МДК 334ч.

 на практики учебную 216 и производственную 252ч.

##### 2. Структура и содержание профессионального модуля

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем образовательной программы, час** | **Объем образовательной программы, час** | **Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1)** |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.** |
| **Обучение по МДК, час.** | **Практики** |
| **всего,****часов** | **В том числе** | **Учебная** | **Производственная** |
| **лабораторных и практических занятий, часов** |
| **ПК 3.1.-3.6****ОК** | **Раздел модуля 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **152** | **142** | **26** | **-** | **-** | **10** |
| **ПК 3.1., 3.2** | **Раздел модуля 2. МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента**  | **182** | **172** | **52** | **-** | **-** | **10** |
| **ПК 3.1-3.6** | **Учебная и производственная практика** | **468** |  | **216** | **252** | **-** |
| **Всего:** | **802** | **314** | **78** | **216** | **252** | **20** |

**2.2. 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** | **№****урока** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел модуля 1. ПМ.03** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |  |
| **МДК. 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. | **152** |  |
| **Тема 1.1**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | **Содержание**  | **46** |  |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
 | **8** | 1-8 |
| 1. Значение в питании холодной кулинарной продукции.
 | **8** | 9-16 |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
 | **8** | 17-24 |
| 1. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.
 | **8** | 25-32 |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
 | **8** | 33-40 |
| 1. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
 | **6** | 41-46 |
| **Тема 1.2**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | **Содержание**  | **70** |  |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.
 | **8** | 47-54 |
| 1. Организация и техническое оснащение рабочих мест.
 | **8** | 55-62 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | **8** | 63-70 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
 | **8** | 71-78 |
| 1. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.
 | **8** | 79-86 |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).
 | **8** | 87-94 |
| 1. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | **8** | 95-102 |
| 1. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
 | **8** | 103-110 |
| 1. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.
 | **6** | 111-116 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **26** |  |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. | **10** | 117-126 |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | **10** | 127-136 |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | **6** | 137-142 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **10** |  |
| **Самостоятельная работа 1.** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  | **2** | 143-144 |
| **Самостоятельная работа 2.** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | **2** | 145-146 |
| **Самостоятельная работа 3.** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  | **1** | 147 |
| **Самостоятельная работа 4.** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  | **1** | 148 |
| **Самостоятельная работа 5.** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  | **1** | 149 |
| **Самостоятельная работа 6.** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  | **1** | 150 |
| **Самостоятельная работа 7.** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  | **1** | 151 |
| **Самостоятельная работа 8.** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | **1** | 152 |
| **Раздел модуля 2. ПМ.03**Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. |  |
| **МДК 03.02**Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | **182** |  |
| **Тема 2.1**Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. | **Содержание**  | **22** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.
 | **6** | 1-6 |
| 1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства
 | **6** | 7-12 |
| 1. Характеристика, правила выбора, 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.)
 | **6** | 13-18 |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.
 | **2** | 19-20 |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
 | **2** | 21-22 |
| **Тема 2.2**Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. | **Содержание**  | **24** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
 | **2** | 23-24 |
| 1. Актуальные направления в приготовлении салатов.
 | **2** | 25-26 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
 | **2** | 27-28 |
| 1. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.
 | **2** | 29-30 |
| 1. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.
 | **2** | 31-32 |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
 | **2** | 33-34 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
 | **4** | 35-38 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.
 | **4** | 39-42 |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
 | **4** | 43-46 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. | **3** | 47-49 |
| **Лабораторная работа 2.** Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **3** | 50-52 |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  | **3** | 53-55 |
| **Лабораторная работа 4.**Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **3** | 56-58 |
| **Тема 2.3**Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. | **Содержание**  | **32** |  |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.
 | **3** | 59-61 |
| 1. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.
 | **3** | 62-64 |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
 | **3** | 65-67 |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.
 | **3** | 68-70 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**
 | **3** | 71-73 |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.
 | **3** | 74-76 |
| 1. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.
 | **3** | 77-79 |
| 1. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | **3** | 80-82 |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.
 | **2** | 83-84 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 | **2** | 85-86 |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
 | **2** | 87-88 |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
 | **2** | 89-90 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **10** |  |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. | **3** | 91-93 |
| **Лабораторная работа 6.** Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **3** | 94-96 |
| **Практическое занятие 1.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов. | **4** | 97-100 |
| **Тема 2.4**Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | **Содержание** | **42** |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
 | **6** | 101-106 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
 | **6** | 107-112 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).
 | **6** | 113-118 |
| 1. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.
 | **6** | 119-124 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).
 | **6** | 125-130 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.
 | **6** | 131-136 |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.
 | **6** | 137-142 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **30** |  |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  | **3** | 143-145 |
| **Лабораторная работа** **8.** Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **3** | 146-148 |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. | **3** | 149-151 |
| **Лабораторная работа 10.** Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **3** | 152-154 |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. | **3** | 155-157 |
| **Лабораторная работа 12.** Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **3** | 158-160 |
| **Практическое занятие 2.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | **6** | 161-166 |
| **Практическое занятие 3.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. | **6** | 167-172 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **10** |  |
| **Самостоятельная работа 1.** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  | **2** | 173-174 |
| **Самостоятельная работа 2.** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | **2** | 175-176 |
| **Самостоятельная работа 3.** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  | **1** | 177 |
| **Самостоятельная работа 4.** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  | **1** | 178 |
| **Самостоятельная работа 5.** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  | **1** | 179 |
| **Самостоятельная работа 6.** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  | **1** | 180 |
| **Самостоятельная работа 7.** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  | **1** | 181 |
| **Самостоятельная работа 8.** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | **1** | 182 |
| **Учебная практика по ПМ.03** | **216** |
| **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.
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
 |
| **Производственная практика по ПМ.03** | **252** |
| **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.
 |
| **Экзамен по модулю** |
| **Всего** | **802** |

##### 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 ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

**Основная учебная литература**

1. Анфимова Н А «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2017
2. Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2017
3. Семичева Г.П. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» Уч-к изд-во Академия 2017
4. Семичева Г П «Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
5. Анфимова Н А «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2017
6. Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2017
7. Семичева Г.П. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» Уч-к изд-во Академия 2017
8. Семичева Г П «Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
9. Андросов В.П. «Производственное обучение профессии «Повар» Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда изд-во Академия 2020

##### 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 виду выполняемых 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 приборов требованиям 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 зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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, точное распознавание 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 ведение процессов приготовления, 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 порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда 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/экзамене по МДК;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты 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, применять стандарты антикоррупционного поведения  | * 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
 |
| **ОК.11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | * эффективно планировать коммерческую профессиональную деятельность
* адекватно воспринимать коммерческие и финансовые неудачи
 |  |

1. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-1)