**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональноеобразовательное учреждение**

**Калужской области«Калужский колледж экономики и технологий»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка**

**к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,**

**закусок разнообразного ассортимента**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

.

***Квалификация выпускника: Повар, кондитер***

Калуга 2019

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНА  методическим  советом колледжа  Протокол №1 от 29.08.2019 | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора  по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Ф. Кузьмова |
| Рассмотрена  на заседании ЦМК технологии продукции общественного питания и поварского дела  Протокол № 01 от 29.08.2019  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.А. Фадеева |  |

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

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

- с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа), разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от (далее – ФГОС СПО). Регистрационный номер: 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре: 31.03.2017.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»

Разработчики:Иванишко Любовь Михайловна, Фадеева Зоя Анатольевна, преподаватели ГАПОУ КО «ККЭТ»

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
3. **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 иметь:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 – **396.**

Из них на освоение МДК – **180 часов**, на практики: учебную – **144 часа** и производственную - **72 часа**.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профес-сиональ-ных 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.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 | 32 | 12 | - | - | 4 |
| ПК 3.1., 3.2 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента | 144 | 132 | 54 | - | - | 12 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | 216 |  | | 144 | 72 | - |
|  | **Всего:** | **396** | **164** | **66** | **144** | **72** | **16** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

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

**закусок разнообразного ассортимента.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**  **(если предусмотрены)** | | **Объем**  **часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| ***МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*** | | | ***36*** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовка к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | ***Содержание*** | ***Уровень***  ***усвоения*** | **2** |
| 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этаповИнновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях | 2 | 2 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок | **Содержание** | ***Уровень усвоения*** | **30** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой | 2,3 | 2 |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой | 2,3 | 2 |
| 1. Классификация рабочих мест. Организация и техническое оснащение рабочих мест | 2,3 | 2 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации: механическое оборудование, овощерезки, слайсеры, ПХ -06 | 2,3 | 2 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации: :холодильное оборудование | 2,3 | 2 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест | 2,3 | 2 |
| 1. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания | 2,3 | 2 |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования) упаковки для отпуска на вынос. Хранения на раздаче/прилавке. | 2,3 | 2 |
| 1. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюди закусок по типу «шведского стола» | 2,3 | 2 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***12*** |
| **Лабораторная работа № 1** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции, салатов из вареных овошей, сырых овощей | | 2 |
| **Лабораторная работа № 2** Организация рабочих мест бутербродов ,закусок из мяса и рыбы подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. | | 2 |
| **Лабораторная работа** **№3** Организация рабочих мест приготовления желированных блюд подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. | | 2 |
| **Лабораторная работа** **№4** Тренинг по организации хранения готовых салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации технического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного увлажнения. | | 2 |
| **Лабораторная работа** **№ 5** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, отработка умений безопасной эксплуатации технического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного увлажнения. | | 2 |
| **Лабораторная работа** **№ 6** Тренинг по организации хранения , холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного увлажнение. | | 2 |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1***   * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. решение производственных задач. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.Освоение учебного материала с помощью ЭОР.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | | **4** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | **144** |
| ***МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*** | | | ***144*** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценностью, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, промышленного производства | 2,3 | 2 |
| 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.) | 2,3 | 2 |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т. д) Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2,3 | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **22** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетания ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. | 2 | 2 |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | 2 | 2 |
| 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. | 2 | 2 |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь и кухонь мира | 2,3 | 4 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **12** |
| **Лабораторная работа № 1.**  Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | 6 |
| **Лабораторная работа № 2.**  Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **26** |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 2,3 | 2 |
| 1. Технологические процессы приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** | 2,3 | 2 |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2,3 | 2 |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2,3 | 2 |
| 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. | 2,3 | 2 |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос | 2,3 | 2 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **14** |
| ***Практическое занятие № 1***  Расчет количества сырья, выход бутербродов | | 2 |
| **Лабораторная работа № 3**  Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление блюд национальной и региональной кухни. | | 6 |
| **Лабораторная работа № 4**  Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление блюд национальной и региональной кухни. | | 6 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **14** |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Методы приготовления холодных блюд и закусок из рыбы | 2,3 | 2 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками). Подбор гарниров, соусов, заправок. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. | 2,3 | 2 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **10** |
| ***Практическое занятие № 2***  Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 5.**  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества готовой продукции | | 6 |
| **Тема 2.5.** Приготовление блюд из нерыбного водного сырья | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **12** |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд из нерыбного водного сырья, классификация. Методы приготовления. | 2 | 2 |
| 1. Технологические процессы приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья (кальмар фаршированный, морепродукты под маринадом, закуски в тарталетках и волованах, шашлычки из морепродуктов, кальмар по-гречески и т.д.) оформления и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия хранения холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. | 2,3 | 2 |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, для отпуска на вынос. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья с учетом типа предприятия. Правила проведения бракеража. | 2,3 | 2 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **6** |
| **Лабораторная работа № 6**  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья, требования к качеству, сроки хранения. | | 6 |
| **Тема 2.6** Приготовление блюд из мяса | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **22** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и гастрономических продуктов. Методы приготовления блюд из мяса. | 2,3 | 2 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа, холодного мяса, студня, рулетов и т.д.) | 2,3 | 14 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **6** |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: | | 6 |
| **Тема 2.7**. Приготовление блюд из мяса птицы, дичи | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **24** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из птицы и дичи. Методы приготовления блюд из птицы | 2 | 4 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы, дичи (птицы целиком, птица заливная, рулет, филе фаршированное, курица галантин и т.д.). Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из птицы и дичи, условия проведения бракеража. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы, дичи для отпуска на вынос. | 2,3 | 14 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **6** |
| **Лабораторная работа № 8**  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Тема 2.8.** Приготовление и оформление блюд национальной и региональной кухни | ***Содержание*** | ***Уровень усвоения*** | **6** |
| 1. Классификация, ассортимент блюд национальной и региональной кухни. Методы приготовления холодных блюд национальной и региональной кухни. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд национальной и региональной кухни. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.+) для различных форм обслуживания | 2,3 | 6 |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2***   * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для отработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.03**  ***Виды работ:***   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, технических требований к ним, требования к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам. 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, нарезка 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 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. | | | **144** |
| **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 использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивание/ 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 способа обслуживания | | | **72** |
| **Всего:** | | | **396** |

**• 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории

Учебная кухня ресторана.

**Оборудование учебного кабинета** Техническое оснащение и организация

рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала и др.

**Технические средства обучения**:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты,

DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование

Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий

и закусок:

весоизмерительное оборудование:

• весы настольные;

• электронные;

• холодильное оборудование:

• шкаф холодильный;

• шкаф морозильный;

• шкаф интенсивной заморозки;

• охлаждаемый прилавок-витрина;

• льдогениратор;

механическое оборудование:

• блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой

для взбивания);

• слайсер;

• куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

• процессор кухонный;овощерезка;

привод универсальный для взбивания;

тепловое оборудование:

• плиты электрические или с индукционном нагревом;

• печь пароконвекционная;

• конвекционная печь;

• сковорода;

• гриль электрический;

• гриль – саламандра;

• фритюрница;

• микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых

продуктов:

• овоскоп;

• нитраттестер;

• машина для вакуумной упаковки;

• термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

• стол производственный с моечной ванной;

• стеллаж передвижной;

• моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения

и транспортировки;

• термобоксы;

• набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО»,

«Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой

маркировкой для каждой группы продуктов);

• подставка для разделочных досок;

• термометр со щупом;

• мерный стакан;

• венчик;

• миски (нержавеющая сталь);

• сито, шенуа;

• лопатки (металлические, силиконовые), половник;

• пинцет, щипцы кулинарные;

• набор ножей «поварская тройка»,

• мусат для заточки ножей;

• корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

• набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

• набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;

• сотейники суповые миски

расходные материалы:

• стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного

аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские

диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием,

инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- разделочные доски;

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатка;

- венчик;

- ложки;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- гастроемкости.

В учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа,

оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную

практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе

практики:

- весоизмерительное оборудование,

- овощерезательная машина,

- пароконвектомат,

- электрическая плита,

- протирочная машина,

- блендер,

- слайсер,

- холодильные шкафы;

- шкаф шоковой заморозки,

- инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски,

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатка;

- веселка;

- венчик;

- ложки; шумовка;

- гастроемкости;

- кастрюли;

- сотейники;

- сковороды;

- сито;

- сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

**Перечень оборудования мастерской по компетенции**

**«Поварское дело»**

Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело» соответствует инфраструктурному листу Ворлдскиллс по данной компетенции.

1. Стол-подставка под пароконвектомат ПП-75/70
2. Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ВМ2
3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
4. Мясорубка Bosch MFW 68660
5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249
6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
10. Льдогенератор
11. Коптильный пистолет
12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED
13. Плита индукционная Кобор I7-4S
14. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20
15. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65
16. Миксер CENTEK CT--1138
17. Шкаф холодильный POLAIR DM105-S 2.0
18. Блендер KitchenAid5KHB2571EER
19. Смеситель холодной и горячей воды
20. Кастрюля со сливом Tima ID-2449 Идеал 4,9л
21. Кастрюля со сливом Tima ID-2028 Идеал 2,8л
22. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 2,0л
23. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 1,4л
24. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 1,0л
25. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Изящная 1,2л
26. Сотейники для индукционных плит (0,6 л) Beka ELVIA
27. Сотейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701
28. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218
29. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216
30. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, Ø24 арт.54024
31. Набор разделочных досок 600х400х18
32. Венчик Luxstahl 280 мм
33. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали
34. Сито для муки 24 см
35. Сито-шенуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno
36. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT
37. Половник 250 мл «Luxstahl» [№4]
38. Ковер диэлектрический 750х750 мм (РТИ)
39. Слайсер Celme Family 220
40. Блендер стационарный King MIX X5
41. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W ATX/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft Office Home and Business 2016
42. МФУ лазерный Kyocera Ecosys M2235DN A4 Duplex Net; (с картриджем, с кабелем)
43. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo
44. Морозильный шкаф KORECO HF400SS
45. Погружной термостат
46. Дегидратор
47. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
48. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
49. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
50. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59
51. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)
52. Профессиональный куттер- блендер с подогревом
53. Часы настенные электронные
54. Контейнер и крышка для погружного термостата
55. Тарелка глубокая белая
56. Тарелка круглая, белая, плоская
57. Соусник (50мл)
58. Пластиковая урна для мусора
59. Мерный стакан
60. Лопатка силиконовая
61. Скалка
62. Шумовка
63. Молоток металлический для отбивания мяса
64. Терка 4х сторонняя
65. Ложки столовые
66. Ножницы для рыбы

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. 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].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. 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.

19. 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.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

30 Комплект программно-учебных модулей по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"

31 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Андонова Н.И. М. : Издательский центр «Академия», 2018.

32 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Синицына А.В. М. : Издательский центр «Академия», 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.-336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 .– 112 с.

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий и лабораторных работ, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В рамках изучения модуля предусмотрено выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем. При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 33 процента.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**(ПО РАЗДЕЛАМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные компетенции*** | ***Оцениваемые знания, умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| **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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. * Требования к личной гигиене персонала. * Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. * Правила утилизации отходов. * Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. * Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок. * Условия, сроки. Способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Текущий контроль при проведении:**  - письменного/ устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК  В виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. |
|  | **Умения:**   * Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. * Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. * Применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, соблюдать санитарные требования. * Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. * Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. * Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. * Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. * Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. * Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. * **Действия:** * Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. * Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  **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 демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов.  -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 |
| **Раздел модуля 2.Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | |
| **ПК 2.1, 2.2, 2.3** | **Знания:**   * Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. * Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд. кулинарных изделий и закусок. * Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. * Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. * Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. * Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. * Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. * Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. * Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. * Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных. * Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. * Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. * Правила торговли. * Виды оплаты по платежам. * Виды и характеристики 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 современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. * Требования к личной гигиене персонала * Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. * Правила утилизации отходов. * Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.   **Умения:**   * Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. * Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. * Применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, соблюдать санитарные требования. * Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. * Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. * Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. * Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. * Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. * Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.   **Действия:**   * Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. * Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Текущий контроль при проверке:**  -письменного/ устного опроса;  - тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация:**  В форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов;  - тестирования  **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики  **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 демонстрационном экзамене | Полнота ответов, точность формулировок; не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  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, последовательность действий и т.д  - Точность оценки  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме |

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)