

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая 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

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Пономарева Наталья Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** входящей в состав укрупненной группы профессий **33 Сервис, оказание услуг населению**.

Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышению квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего или профессионального. Опыт работы не требуется.

Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

Возможные названия должностей: диетповар, старший повар, повар горячего цеха, повар холодного цеха, заготовочного цеха, многоцелевой работник по питанию.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

1. Подготавливание рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и 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.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –418 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 148 часа;

учебной - производственной практики – 270 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	32	32	12	-	-	-
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного	116	116	48	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	270			198	72	
	Всего:	418	148	60	198	72	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1.	Содержание	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2
	3. Инновационные технологии.	2
Тема 1.2.	Содержание	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях	2
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	2
	3. Санитарно-гигиенические требования по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
	4. Организация подготовки к реализации холодных блюд	2
	5. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2
	6. Техническое оснащение холодного цеха	2
	7. оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу шведского	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	4
	Практическое занятие. Тренинг по составлению карт технологического процесса	6

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. 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		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации гарниров, холодных соусов, заправоч	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправоч, гарниров.	2
	2. Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	2
	3. Методы приготовления соусов.	2
	4. Технология приготовления холодных гарниров.	2
	Практическая работа: Технология приготовления холодных гарниров	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов	2
	2. Правила выбора основных продуктов	2
	3. Салаты из свежих овощей.	2
	4. Салаты из вареных овощей.	2
	5. Салаты из рыбы и морепродуктов.	2
	6. Салаты из мяса и птицы.	2

	7.Салаты – коктейли.	2
	8.Салаты десертные	2
	9.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2
	10.Требования к сервировке салатов, методы оценки качества	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей.	2
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Методы приготовления соусов	2
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов и холодных закусок.	2
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов	2
	3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых.	2
	4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: горячих, десертных,	2
	5.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями.	2
	6. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и фруктов.	2
	7. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы, мяса, птицы.	2
	8. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных мучных закусок.	2
	9. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов.	2
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов - канапе, роллов.	2
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих бутербродов.	2
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями,	2
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	2
	<i>Практическое занятие 1.</i> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
	<i>Практическое занятие 2.</i> Расчет количества сырья, выхода холодных закусок	2
	<i>Практическое занятие 3.</i> Составление ТТК закусок.	2

<i>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Блюда повышенной сложности.</i>	<i>Содержание</i>	
	1.Ассортимент, значение в питании холодных блюд.	2
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	2
	4.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы, субпродуктов	2
	5.Требования к качеству холодных блюд.	2
	6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	7.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	8.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы	2
	9.Приготовление, оформление и отпуск салатов сложного приготовления	2
	10.Приготовление, оформление и отпуск закусок сложного приготовления	2
	11.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд сложного приготовления	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	
	<i>Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>	4
	<i>Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд нерыбного водного сырья.</i>	4
	<i>Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.</i>	4
	<i>Лабораторная работа .Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы.</i>	4
	<i>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов.</i>	4
	<i>Практическое занятие. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания</i>	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	-
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с соблюдением ТБ 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Обработка навыков по работе на оборудовании холодного цеха 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок 4. Приготовление холодных соусов 5. Приготовление заправок и маринадов 6. Приготовление холодных гарниров 7. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки хранения 8. Приготовление салатов из свежих овощей 9. Приготовление салатов из вареных овощей 10. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов 11. Приготовление салатов из мяса и птицы 12. Приготовление салатов коктейлей 13. Приготовление салатов десертных 14. Приготовление салатов региональных кухонь мира 15. Приготовление бутербродов: открытых, закрытых 16. Приготовление бутербродов: горячих, десертных, бутербродных рулетов 17. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	198

18. Приготовление холодных закусок из овощей и фруктов 19. Подготовка основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок 20. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 21. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы, субпродуктов 22. Приготовление холодных блюд из субпродуктов 23. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы. 24. Приготовление салатов сложного приготовления 25. Приготовление закусок сложного приготовления 26. Приготовление холодных блюд сложного приготовления 27. Приготовление холодных мучных закусок: профитроли с различными наполнителями 28. Приготовление холодных мучных закусок: волованы, корзиночки с различными наполнителями 29. Приготовление холодных мучных закусок: мини пирожки с различными наполнителями 30. Подготовка и оформление гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола» 31. Приготовление салатов и бутербродов лечебного питания 32. Приготовление холодных блюд и закусок лечебного питания из рыбы и морепродуктов 33. Приготовление холодных блюд и закусок лечебного питания из мяса, птицы, субпродуктов.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ : 1. Приготовление холодных гарниров и соусов, заправок и маринадов. 2. Приготовление салатов из свежих овощей и вареных овощей. 3. Приготовление салатов из рыбы , морепродуктов, мяса и птицы. 4. Приготовление бутербродов и бутербродных тортов. 5. Приготовление холодных закусок из овощей и фруктов. 6. Приготовление сервировка гастрономических продуктов 7. Приготовление холодных блюд из рыбы и морепродуктов. 8. Приготовление холодных блюд из мяса и мясopодуктов 9. Приготовление сложных холодных блюд, салатов, закусок 10. Приготовление холодных мучных закусок: профитроли, волованов. 11. Приготовление холодных мучных закусок: корзиночки и мини пирожков. 12. Приготовление национальных холодных блюд и закусок	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет – программу К –Кеерг или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

***Оборудование Учебного кулинарного цеха и рабочих мест мастерской с учетом требований WSR:**

Технологическое оборудование:

- электромеханическое оборудование** (блендер, миксеры, слайсер, настольный взбивальный механизм). Тепловое оборудование** (плита электрическая индукционная, пароконвектомат), холодильное оборудование.**

Дополнительное оборудование**:

- весы настольные, ванны моечные, столы производственные, стеллажи, инвентарь и посуда;
- учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.
- комплект учебно-методической документации.

Примечание: ** - по требованиям WSR/WSR

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную (концентрированную) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике:** столы производственные, весы настольные, стеллажи, инвентарь, посуда, ножи, гастроремкости, моечные ванны, холодильное оборудование, электроплиты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В. П. Производственное обучение по профессии «Повар», – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
2. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар», – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
3. Матюхина З. Н. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
4. Анфимова Н. А. Кулинария, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
5. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, – М.: И. Ц. «Академия», 2011.
6. Кочурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь, – М.: И. Ц. «Академия», 2010.
7. Семиряшко Т. Г. Кулинария: контрольные материалы, – М.: И. Ц. «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1. Лавров Ю.А. Магия пряностей и соусов. Научно-практическая книга, - Киев «Орион», 1995.
2. Каторина И. И. Рзаева Е.С., Большая кулинарная книга, - М. И. «Аст» 20.
3. Золин В. П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, – М.: И. Ц. «Академия», 2002.
4. Барановский В. А., Повар, - Ростов на Дону, И. Феникс 2001.
5. Радченко Л. А., Обслуживание на предприятиях общественного питания, - Ростов на Дону, И. Феникс 2001.
6. Сборник рецептов и кулинарных изделий. - И. М. 1994г.
7. Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома», «Про питание».

Интернет источники

1. Интернет портал Федерального центра образовательных ресурсов [http:// fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru).
2. Читальный зал профессионалов [Электронный ресурс]/ URL: » [Электронный ресурс]/ URL: <http://pey.narod.ru/offi/profy/profy.html>.
3. Сайт журнала «Шеф» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.thechief.ru/>
4. Сайт журнала «Мир ресторана» [Электронный ресурс]/ URL: <http://mirrestorana.info/club>.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).,
6. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. » [Электронный ресурс] URL: [http:// www.horeka.ru/](http://www.horeka.ru/)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства и учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную (концентрированную) производственную практику, которая проводится в организациях общественного питания и ресторанного сервиса, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

При изучении модуля со студентами проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Организуется самостоятельная работа обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием

мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении домашних заданий.

Изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели - должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

Специфические требования, дополняющие примерные условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющих руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	<i>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:</i> • 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	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

	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	
--	--	--

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	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, энергетических 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	
--	--	--

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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, заказа; • 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 отпуски на вынос	
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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 деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	• понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

иностранном языке	• 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 интересные профессиональные темы	
-------------------	---	--