

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Школьное питание»

_____/В.П.Гусева
« ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-
технологический колледж»

_____/Т.Т.Авдеева
« ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК 03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Набережные Челны

2020

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	30

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень 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 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.

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроле хранения и расхода продуктов.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать	<ul style="list-style-type: none"> • 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; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
--------------	---

1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Наименование занятий	Количество часов
МДК 03.01, в том числе:	42
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
самостоятельная работа	8
МДК 03.02, в том числе:	112
теоретическое обучение	42
лабораторно-практические занятия	42
консультации	6
самостоятельная работа	22
Практика, в том числе	144
Учебная практика	36
Производственная практика	108
Всего	298
Промежуточная аттестация, в том числе:	22
Консультация	10
Экзамен	12

1.4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) : **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

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.

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практика		Промежуточная аттестация
			Обучение МДК, в час.				Учебная	Производственная	
			Всего учебных занятий, ч	в том числе					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа, ч		Самостоятельная работа, ч					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК1-11	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	34	12	-	8			
ПК 3.1-3.7 ОК1-11	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	112	90	42	-	22			
ПК 3.1-3.7 ОК1-11	Практика	144	-	-	-		36	108	
	Всего	298	124	54	-	30	36	108	
ПК 3.1-3.7 ОК1-11	Консультации								10
	Экзамен								12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	№	Содержание		12	
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	4	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	6	Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Содержание		10		
	7	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	8	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	10	Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуски на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	11	Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово- технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Самостоятельная учебная работа			8	
	12	Самостоятельная работа №1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к	Усвоение новых знаний, навыков	2	2	

		реализации и безопасность холодной кулинарной готовой продукции.			
13		Самостоятельная работа №2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
14		Самостоятельная работа №3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
15		Самостоятельная работа №4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для подготовки сообщений, презентация по темам раздела.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
		Практические занятия		4	
16		Практическое занятие 1: «Организация рабочего места по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
17		Практическое занятие 1: «Организация рабочего места по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	Учебное занятие Применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
		Практические занятия		4	
18		Практическое занятие 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки»	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
19		Практическое занятие 2: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсер, хлеборезка)	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

		Практические занятия		4	
	20	Практическое занятие 3: «Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	Учебное занятие применения знаний навыков и умений. Практический	2	2
	21	Практическое занятие 3: «Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	Учебное занятие применения знаний навыков и умений. Практический	2	2
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				112	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	№	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2

3	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
4	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Самостоятельная работа			4	
5	Самостоятельная работа №1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
6	Самостоятельная работа №2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
Лабораторно-практические занятия			4	
7	Практическое занятие 1. «Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных соусов, составление технологических карт».	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
8	Лабораторная работа 1. Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Приготовление и использование фруктово-ягодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.		Содержание		10		
	9	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	10	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	11	Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	12	Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
	13	Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира. Особенности приготовления, использование различных ингредиентов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Самостоятельная работа			4	
	14	Самостоятельная работа №3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2	

15	Самостоятельная работа №4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
Лабораторно-практические занятия			8	
16	Практическое занятие 2. «Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления салатов, составление технологических карт».	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
17	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
18	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
19	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента		Содержание		4	
	20	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, топасов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	21	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, топасов. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
		Самостоятельная работа		2	
	22	Самостоятельная работа №5. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
		Лабораторно-практические занятия		6	
	23	Практическое занятие 3. «Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления бутербродов, составление технологических карт».	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	24	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2
	25	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практический	2	2

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента	Содержание			4	
	26	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	27	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособ	2	2
	Самостоятельная работа			4	
	28	Самостоятельная работа №6. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска закусок, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. для отпуска на вынос.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	29	Самостоятельная работа №7. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	Лабораторно-практические занятия			6	
	30	Практическое занятие 4. «Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра, расчет технологических карт».	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
	31	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
	32	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		Содержание		8	
	33	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	34	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	35	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы, валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	36	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Самостоятельная работа		4	
	37	Самостоятельная работа №8. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
	38	Самостоятельная работа №9. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
		Лабораторно-практические занятия		8	
	39	Практическое занятие 5. «Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, составление технологических карт».	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2

	40	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
	41	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
	42	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
Тема 2.6.		Содержание		8	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента.	43	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией и наглядных пособий	2	2
	44	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией и наглядных пособий	2	2
	45	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (галантин, курица фаршированная, мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом) особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией и наглядных пособий	2	2
	46	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией и наглядных пособий	2	2

		Самостоятельная работа	4	
47	Самостоятельная работа №10. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. . Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для отпуска на вынос.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
48	Самостоятельная работа №11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Усвоение новых знаний, навыков	2	2
Лабораторно-практические занятия			10	
49	Практическое занятие 6. «Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы сложного ассортимента, составление технологических карт».	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
50	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
51	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
52	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2
53	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний, навыков и умений. Практическое	2	2

		Консультации	6	
	54	Консультация №1 по теме «Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок для салатов, салатов сложного ассортимента»	2	2
	55	Консультация №2 по теме «Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента»	2	2
	56	Консультация №3 по теме «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы сложного ассортимента»	2	2
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 6. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 7. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 8. Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания» 			36	2

Производственная практика по ПМ.03	108	2
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 5. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 8. Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания» 		
Всего	298	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

КАБИНЕТЫ: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

ЛАБОРАТОРИЯ: «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2018.- 224 с. ISBN 978-5-4365-1564-9

4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- 332 с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-06191-6

5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с

6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/967397>

7. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1174606>

8. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1046287>

9. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1001262>

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

Дополнительные источники:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html>
- Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров
10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП 03. Техническое оснащение организаций питания
- ОП 07. Информационные технологии в профессиональной

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности деятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, кондитер».

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и тестовый опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по темам.

Студенты проходят обязательную учебную и производственную практики. Практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному

курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>— адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>— соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>— оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>— профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>— правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>— соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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 	
--	---	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> — актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; — точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; — оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); — демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного • ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
---	---	--

<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе - проявление интереса к обучению; - использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; - планирование своего обучения. 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии - формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся; - демонстрировать значимость профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - понимание необходимости сохранения окружающей среды; - организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях. 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; - использование ПО для решения 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания и применения финансовых терминов и определений; - грамотно и эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; - адекватность применения финансовой документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). - понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности 	

