|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.03**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 28** |
| **Экз. №** |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2021 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 20.12.2016 г., регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программой (ПООП)разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса» и на основании компетенции WSR, зарегистрированный в государственном реестре ПООП под номером 43.02.15- 170519, дата регистрации 19.05.2017г.**,** в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 27 » августа 2021 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« 28 » августа 2021 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики: Кузнецова Л.П.– преподаватели высшей категории

Рецензенты: Н.В.Филиппова, директор по персоналу ООО «*«Город Кафе*»

*Договор о сотрудничестве № 169 от 27.08.2021г.*

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной 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 вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**1.2.1. Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| 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 учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учётом 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 учётом 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 учётом 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 учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учётом 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  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| **уметь** | **У-1**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;  **У-2** обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  **У-3** оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  **У-4** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  **У-5** применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  **У-6** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  **У-7** порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции |
| **знать** | **Зн-1** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  **Зн-2** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  **Зн-3** ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т. авторских, брендовых, региональных;  **Зн-4** рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  **Зн-5** актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  **Зн-6** способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  **Зн-7** правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  **Зн-8** виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

**1.1.3.** Перечень личностных результатов реализации программы воспитания

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** | |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

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

Всего часов - **326**

из них на освоение МДК – **182**

лекции-**106 (в т.ч. самостоятельные- 20ч.)**

практические -**22**,

лабораторные- **54**

на практики: учебную – **36**, производственную - **108**

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (**СР №3, СР №4**)- 4 часа. **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок («Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос», «Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню»-6ч. **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента (Выбор посуды для отпуска, способы подачи, упаковки.; Контроль хранения и расхода продуктов)-2ч. **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента (Выбор посуды для отпуска, способы подачи…; Контроль хранения и расхода продуктов НАССР)-2ч. **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента (Выбор посуды для отпуска, способы подачи…; Контроль хранения и расхода продуктов НАССР)-2ч. **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд .Выбор посуды для отпуска, способы подачи…; Контроль хранения и расхода продуктов НАССР)-2ч. **Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)-3ч.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 3.1-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **58** | **48** | **10** | - | - | - | 10 |
| ПК 3.2.-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **124** | **114** | **54/12** |  | - | - | 10 |
| ПК 3.1-3.7. | Учебная и производственная практика | **144** |  | | | 36 | 108 |  |
|  | **Всего:** | **326** | **162** | **54/22** |  | **36** | **108** | **20** |

**2.2. Тематический план и содержание 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **58** |  |
| **МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **58** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **20** |  |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7  ЛР 4, 11,17,21, 24  ЛР 17,18,21 |
| Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур кулинарных изделий, закусок | **1** |
| \*\*\*Ассортимент закусок, комплимента от шефа, де флопе, amuse bouche (амюз буш) | **1** |
| \*\*\*Ассортимент закусок, тапас, фингер фуд | **1** |
| \*\*\*Ассортимент рулетов, паштетов, терринов | **1** |
| \*\*\*Ассортимент заливных холодных закусок | **1** |
| \*\*\*Ассортимент маринованных и фаршированных холодных закусок | **1** |
| \*\*\*Ассортимент салатов, холодных блюд | **1** |
| \*\*\*Ассортимент фуршетных закусок | **1** |
| \*\*\*Ассортимент закусок - коктейлей | **1** |
| Применение фудпейринга, при приготовлении холодной кулинарной продукции сложного приготовления | **1** |
| **Самостоятельная работа № 1** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7ЛР 18 |
| **Практическое занятие №1** Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. | **4** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,ЛР 18 |
|  | **Зачётное занятие по теме 1.1** | **1** |  |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **19** |  |
| Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов технологического цикла приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.    ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.2, ЛР 19 |
| Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учётом ассортимента продукции | **1** |
| \*\*\*Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с применением технологий Sous vide, Pacojet, Anti –Griddie, конфи. | **1** |
| Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН | **1** |
| **Самостоятельная работа №2** Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления холодных блюд с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН | **2** |
| Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций | **1** |
| Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) | **1** |
| \*\*\*Приготовление полуфабрикатов для создания декора для сложных холодных блюд и закусок. (тестовые, соусные полуфабрикаты, полуфабрикаты для создания декора) | **1** |
| \*\*\*Приготовление полуфабрикатов глубокой заморозки, при низких температурах для приготовления сложных холодных блюд и закусок | **1** |
| \*\*\*Актуальные направления в приготовлении приправ и добавок для сложных холодных блюд и закусок (томатный джем, свекольное, зелёное, чесночное, розмариновые масла), соли (цветочная, морская, четверговая, лимонный и апельсиновый перец, пудры (черёмуховая, облепиховая, грибная, из зелёного горошка.) Мармелады. | **1** |
| **Самостоятельная работа №3** Сбор информации с использованием Интернет о новых видах и традиционных видах сырья в приготовлении приправ и добавок | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7.ЛР18 |
| \*\*\*Актуальные способы хранения и реализации сложных холодных блюд и закусок. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 11,21 |
|  | \*\*\*Актуальные направления в расположении блюд в посуде (плоскостное и объёмное измерение, смещение к краю тарелки, ломаные, параллельные, сферические, вертикальные линии) | **1** |
| **Самостоятельная работа №4** Подготовка презентации «Актуальные направления в расположении блюд в посуде» | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 11,21 |
| **Зачётное занятие по теме 1.2.** | **2** |  |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **19** |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.2,  ЛР 19, 23  ЛР 13  ЛР10  ЛР 10  ЛР 10  ЛР8 |
| Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **1** |
| Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учётом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами | **1** |
| Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос | **1** |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **1** |
| Санитарно-гигиенические требования к процессу, подготовке и реализации хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **1** |
| Анализ и контроль рисков при приготовлении, хранении и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | **1** |
| \*\*\* Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню. | **1** |
| \*\*\*Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты при приготовлении блюд | **1** |
| **Самостоятельная работа №5** Проработка конспектов по учебной и специальной литературе | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.2,ЛР 18 |
| **Практическое занятие №2.** Составить схему организации холодного цеха с организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с подбором оборудования, инвентаря и инструментов | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.2,ЛР 19 |
| **Практическое занятие №3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **4** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.2,  ЛР 19, 23 |
| **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **124** |  |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **124** |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | **Содержание** | **14** |  |
| 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. | **1**  **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 24 |
| 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. | **1** |
| Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправокна основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка,майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| 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, при приготовлении соусов. | **1** |
| Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 11,21 |
| 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. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,ЛР 10 |
| **Практическое занятие №1** Составление новых рецептур для холодных соусов к сложной холодной кулинарной продукции в программе «Шеф-эксперт» | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,ЛР18, 23 |
|  | **Лабораторное занятие №1** Приготовление холодных соусов | **4** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | **Содержание** | **26+2** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 24 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из варёных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья) | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из варёных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи несмешанных салатов; салатов-коктейлей; тёплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 11,13, 21 |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10 |
| **Практическое занятие № 2** Разработка фирменных салатов с применением регионального сырья, учитывая сезонность продуктов в программе «Шеф-эксперт» | **4** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Самостоятельная работа №1.** Разработка адаптированных, авторских салатов сложного ассортимента региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, тёплых салатов, тапасов и пр.). | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Лабораторное занятие №2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Лабораторное занятие №3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, тёплых салатов, тапасов и пр.). | **6+2** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | **Содержание** | **28** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7  ЛР 24 |
| Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запечённых на водяной бане в формах (из мяса, птицы крабов и др.) | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 11, 13,21 |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10 |
| **Практическое занятие № 3** Разработка новых видов канапе с применением регионального сырья, учитывая сезонность продуктов в программе «Шеф-эксперт» | **2.** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Самостоятельная работа №2.** Разработка адаптированных, авторских канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов. Составление акта проработки. | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Лабораторное занятие №4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Самостоятельная работа №3.** Разработка адаптированных, авторских канапе рыбных и мясных продуктов | **2** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Лабораторное занятие №5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание** | **24** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 24 |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчёта количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента креветки, гребешки рулетики из рыбы, заливные крабы и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов | **1** |
| Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 24, 11,21 |
| Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 11,13,21 |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 11,13,21 |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). | **1** | ПК3.1-3.7  ОК 1-7,9,10,ЛР 10 |
| **Самостоятельная работа №4** Разработка адаптированного, авторского холодного блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление акта проработки. | **2** | ПК3.1-3.7  ОК 1-7,9,10  ЛР 18,23,21 |
| **Практическое занятие № 4 Разработка** новых холодных рыбных блюд в программе «Шеф-эксперт» | **2** | ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Лабораторное занятие №6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, сложного ассортимента. | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Лабораторное занятие №7.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | **Содержание** | **30** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 24, 11,21 |
| Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | **1** |
| Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента поросенок заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 24, 17 |
| Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания с основными продуктами украшений при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 24, 17 |
| Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, лёгкое замораживание) | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 11,13,21 |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** | ПК3.1-3.7  ОК 1-7,9,10, ЛР 10 |
| **Самостоятельная работа №5** Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы. | **2** | ОК 1-7,9,10 ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Практическое занятие №5** Расчёт потерь блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента при холодной и тепловой обработке | **2** | ОК 1-7,9,10 ,ПК3.1-3.7, ЛР 18, 23,21 |
| **Лабораторное занятие №8.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
| **Лабораторное занятие №9.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи авторских, брендовых, региональных. | **6** | ЛР10,11,13,16,19,20,21,26 |
|  | **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| **Учебная практика по ПМ.03** | | **36** |  |
| 1. **Виды работ:**   Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 4, 10,13,20 |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. | | **1** |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | **0,5** |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | **0,5** |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | **1** |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | **1** |
| 1. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | **6** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 10,13,20,16 |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 19 |
| 1. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР10 |
| 1. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | | **1** |
| 1. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | **6** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 10,11,21, |
| 1. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. | | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 10,11,21, |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | **0,5** |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | **0,5** |
| 1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | **3** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 18,8,13 |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | **6** |
| 1. Расчёт стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | **0,5** |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР4,8,13 |
| 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | **1** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 16 |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | | **0,5** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10 |
| 1. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **0,5** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03** | | **108** |  |
| **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | **16** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10 |
| 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | **16** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 19 |
| 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | | **20** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 23 |
| 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | **20** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР10, 19, 20, 21,23,24,26 |
| 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | **40** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7,  ЛР 10,11,21, |
| 1. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | | **8** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10,11,21, |
| 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | **8** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10,11,21, |
| 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | | **8** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР 10,11,21, |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **8** | ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7, ЛР4,8,13 |
| **Всего** | | **144** |  |

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с..
25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
26. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
    * 1. Электронные издания:
27. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
28. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
29. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
31. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
32. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
33. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
34. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
    * 1. **Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.

**Список литературы актуализирован** на заседании МК отделения «Сервиса»

Протокол № \_1\_от 27.08. 2021г. Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/подпись/

Т.Ю. Бесчетвертева

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 3.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 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:   * 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 | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:   * 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 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); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; * соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; * 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; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы 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: * 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 отпуска на вынос |
| **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 | * 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 |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | * 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** | |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

1. [↑](#footnote-ref-1)