**Частное профессиональное образовательное учреждение**
**Вологодский кооперативный колледж**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Вологда, 2019 год

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол №2 от «07» октября 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

**Организация-разработчик**: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

**Разработчики**: Гадаева М.И., преподаватель высшей категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж; Мудрая Н.В., преподаватель первой категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Председатель цикловой комиссии _____ _____
Место работы, должность подпись ФИО

МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..... 7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..... 13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..... 17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**1.2. Цель и результаты освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:**

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **308** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **118** часов;

самостоятельной работы обучающегося **10** часов;

учебной практики – **72** часа;

производственной практики – **108** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы часов | Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов |
| ПК 3.1.-3.6. ОК01-07, 09 | **МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **30** | 30 | 10 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **2** | - | - |
| ПК 3.1.-3.6. ОК01-07, 09 | **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **88** | 88 | 44 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **8** | | |
| ПК 3.1.-3.6. ОК01-07, 09 | **Учебная практика** | **72** | - | - |
| ПК 3.1.-3.6. ОК01-07, 09 | **Производственная практика** | **108** | - | - |
| | **Всего:** | **308** | **118** | **54** |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов |
|---|---|---|---|
| **МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | **32** |
| **Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание учебного материала:** | | |
| | 1 | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Требования к качеству. | 2 |
| | 2 | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. | 2 |
| | 3 | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 2 |
| | 4 | Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 |
| **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание учебного материала:** | | |
| | 1 | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и бесцеховой структурой. | 2 |
| | 2 | Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| | 3 | 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. | 2 |
| | 4 | Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | 2 |
| | 5 | Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | 2 |
| | 6 | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. | 2 |
| | **Практические занятия:** | | |
| | 1 | Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | |
| | 2 | Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера и т.д.). | 2 |
| | 3 | Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения. | 2 |
| | 4 | Решение ситуационных задач. | 4 |
| **Самостоятельная работа:**<br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). | | | 2 |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | **96** |
| **Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | **Содержание учебного материала:** | | |
| | 1 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. | 2 |
| | 2 | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 2 |
| | 3 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | 2 |
| | 4 | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2 |
| | **Лабораторные работы:** | | |
| | 1 | Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, салатных заправок. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к** | **Содержание учебного материала:** | | |
| | 1 | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **реализации салатов разнообразного ассортимента** | | Актуальные направления в приготовлении салатов. | |
| | 2 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | 2 |
| | 3 | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. | 2 |
| | 4 | Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | 2 |
| | 5 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | 2 |
| | 6 | Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | 2 |
| | **Лабораторные работы:** | | |
| | 1 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| | 2 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **Содержание учебного материала:** | | |
| | 1 | Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. | 2 |
| | 2 | Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Требования к качеству готовых блюд. | 2 |
| | 3 | Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 2 |
| | 4 | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. | 2 |
| | 5 | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| | 6 | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 7 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |
| | 8 | Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 2 |
| | **Лабораторные работы:** | | |
| | 1 | Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | **Содержание учебного материала:** | | |
| | 1 | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | 2 |
| | 2 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | 2 |
| | 3 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). | 2 |
| | 4 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | 2 |
| | **Лабораторные работы:** | | |
| | 1 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| | 2 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| | 3 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| | **Практические работы:** | | |
| | 1 | Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. | 2 |

| | |
|---|---|
| **Самостоятельная работа:**<br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). | 8 |
| **Учебная практика. Виды работ**<br>1. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>2. Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | **72** |
| **Производственная практика. Виды работ**<br>1. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>2. Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | **108** |
| **Всего:** | **308** |

## 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места»; лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

**а) Нормативно-правовые акты и издания:**


1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012
2. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ Р 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. –Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. –Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. –Введ. Дата

введения 2010-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. [Электронный ресурс]. –Введ. 2001-07-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с.
13. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон Российской Федерации : от 07.02.92, № 2300-1 (в ред. от 04.06.2018 N 133-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
14. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Закон Российской Федерации[Электронный ресурс]: фед. закон : от 02 января 2000 № 29-ФЗ (от 31.12.2014 N 493-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
15. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный [Электронный ресурс]: фед. закон: от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в ред. от 23.04.2018 N 101-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
16. О техническом регулировании [Электронный ресурс] : фед. закон : от 27.12.2002, № 184-ФЗ (в ред. от 29.07.2017 N 216-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 года N 32 СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
19. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
20. ТР ТС 005-2011. О безопасности упаковки. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
21. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
22. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года) [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
23. ТР ТС 022-2011. Пищевая продукция в части ее маркировки. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. –

Еженед. обновление.
24. ТР ТС 029-2012. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
25. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 10 июля 2020 года) » [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
26. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"[Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

**б) 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. – 400 с.
2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452334
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2-е изд. стер. 2018-160 с.
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 3-е изд. стер. 2019-160 с.
6. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Т.А. Качурина. - Москва : Академия, 2018. - 235, [5] с. : ил. - Текст : непосредственный.
7. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для спо: в 2 ч. Ч. 1 / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - Москва. : Академия, 2017. - 256 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для спо: в 2 ч. Ч.2 / А. Н. Мартинчик. - Москва. : Академия, 2017. - 240 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. об-разования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
11. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Юрайт, 2020. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452976

12. Организация производства в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
13. Организация производства в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10587-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466199
14. Организация производства в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Юрайт, 2020. — 174 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
15. Организация производства в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Юрайт, 2020. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10588-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466232
16. Организация производства. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
17. Организация производства. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10590-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466242
18. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО по профессии "Технология продуктов общественного питания" / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. - 190, [1] с. : ил. – Текст : непосредственный.

**в) Дополнительные источники**

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091
2. Васюкова А.Т. Организация процессов приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.. Вуз автора: Московский государственный университет технологий и управления. ТОП 50 Издательство: КНОРУС. 2018. – 656 с.
3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453802
4. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для СПО / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва. : Юрайт, 2019. - 206,[2] с. - Текст : непосредственный.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего

профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502

6. Потапова, И. И. Основы технологии производства продукции общественного питания / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2018. - 64 с.

**г) Интернет-ресурсы:**

| № п/п | Наименование ресурса | Электронный адрес |
|---|---|---|
| 1 | Техэксперт | http://docs.cntd.ru/document |
| 2 | Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания | http://www.horeca.ru/ |
| 3 | Кулинарная энциклопедия | http://culinar.claw.ru/ |
| 4 | Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд | http://www.kuking.net/ |
| 6 | Справочно-правовая система «Консультант». | http://www.consultant.ru |
| 7 | Контрольная закупка Онлайн | https://zakupka.tv/ |

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);<br>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;<br>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; | Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике.<br><br>Выполнение и защита практических/лабораторных работ.<br><br>Зачеты по темам МДК.<br><br>Выполнение работы по заполнению документации. |

| | | |
|---|---|---|
| | – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);<br>– 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;<br>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;<br>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю. |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;<br>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления | |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | | |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок | | |

| | | |
|---|---|---|
| разнообразного ассортимента | рецептуре, особенностям заказа);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br>– корректное использование цветных разделочных досок;<br>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>– 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);<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br>– соответствие времени выполнения работ нормативам;<br>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<br>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;<br>– аккуратность порционирования холодных | |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | | |

| | | |
|---|---|---|
| | блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)<br>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;<br>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)<br>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре<br>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |

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

| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации;<br>– эффективность поиска;<br>– адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>– разработка детального плана действий;<br>– правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ.<br><br>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике.<br><br>Выполнение и защита практических/лабораторных работ.<br><br>Зачеты по темам МДК.<br><br>Выполнение работы по заполнению документации. |

| | | |
|---|---|---|
| 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;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю. |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– 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;<br>– 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;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– 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 | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на | |

| | | |
|---|---|---|
| документацией на государственном и иностранном языке | известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |