Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

******

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Ярославль

 Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Разработчики: Охлопкова М.В., преподаватель ЯПК №21

 Чиркова И.Ю., мастер ЯПК №21

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

*1.1.1. Общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

*1.1.2. Профессиональные компетенции*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь:

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| **Знания** | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |

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

Всего - 440 ч.

Из них:

на освоение МДК 368 ч.

на учебную практику 24ч

на производственную практику 48 ч.

***2. Структура и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | В том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 3.1.-3.6ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **94** | 94 | 48 | - | - | - |  |
| ПК 3.1., 3.2 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента  | **274** | 262 | 132 | - | - | - | 12 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | **72** |  | 24 | 48 | - |  |
|  | **Всего:** | **440** | **356** | 180 | **24** | **48** | **-** | **12** |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***МДК. 03.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | ***94*** |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание***  | ***20*** |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
 |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.
 |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
 |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*  | ***Содержание***  | ***26*** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 |
| 1. 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.
 |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
2. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***48*** |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.  | ***8*** |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | ***8*** |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов. | ***8*** |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. | ***8*** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. | ***8*** |
| **Практическое занятие 6.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | ***8*** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **274** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок* | ***Содержание***  | ***24*** |
| 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
 |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)
 |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.
 |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***16*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление холодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов*.*  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | ***8*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента* | ***Содержание***  | ***24*** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.
 |
| 1. 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. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.
 |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***32*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль 0с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***16*** |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью***,** *салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).*  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | ***16*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок* | ***Содержание***  | ***50*** |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.
 |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
 |
| 1. 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.**
 |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.
 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
 |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***38*** |
| ***Лабораторная работа 3-4-5-6***. 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 | ***38*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы* | ***Содержание*** | ***32*** |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
 |
| 1. 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
 |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***50*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 7.*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.*  Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***12*** |
| ***Практическое занятие 5.*** *Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.* | ***12*** |
| ***Практическое занятие 6.*** *Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания* | ***12*** |
|  | ***Промежуточная аттестация: экзамен по МДК.03.02*** | ***12*** |
| **Учебная практика ПМ 03**УП.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Виды работ:**1. Организация работы в холодном цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур.

Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, салатов из сырых овощей, холодных соусов1. Приготовление и отпуск салатов с мясом, с рыбой, с морепродуктами, помидоров, фаршированных салатом
2. Приготовление и отпуск винегретов, сельди с гарниром, сельди с луком
3. Приготовление и отпуск рыбы под маринадом, паштета из птицы в тесте, заливных блюд
 | ***24*** |
| **Производственная практика ПМ 03**ПП.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **Виды работ:**1. Организация работы в холодном цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа с технической документацией.

Приготовление и отпуск бутербродов, канапе разнообразного ассортимента1. Приготовление холодных соусов и заправок, масляных смесей разнообразного ассортимента
2. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов, холодных закусок из овощей и фруктов разнообразного ассортимента
3. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи, разнообразного ассортимента.
 | ***48*** |
| ***Всего:*** | ***440*** |

**3. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации профессионального модуля предусмотрены учебные кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, мастерская, учебная база - столовая колледжа.

Реализация учебной практики:

* учебные кабинеты
* учебный кабинет вводного инструктажа
* мастерская с индивидуальными рабочими местами
* столовая колледжа
* базы практики

Технические средства обучения учебного кабинета: проектор, телевизор, компьютер, видеоплеер, видеокамера, документкамера.

Комплект учебно-методической документации, справочная литература, учебная кулинарная литература, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания, сборники мучных кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (ванны, стеллаж, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* стенка для учебной литературы
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* фритюрница
* пароварка
* электрогриль
* вафельница
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* блендер ручной
* миксер для коктейлей
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестораскаточная машина настольная
* кухонный комбайн
* фондюшницы
* машина для вакуумной упаковки
* кофемашина
* кофемолка
* газовая горелка для карамелизации
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильник
* шкаф шоковой заморозки
* льдогенератор
* овоскоп
* нитраттестер
* сифон

Оснащение базы практики:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (посудомоечная машина, ванны, стеллажи, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* электрическая сковорода
* морозильные шкафы
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* универсальный привод
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестомесильная машина
* кухонный комбайн
* кофемолка
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильники
* картофелечистка
* электрокотел
* нитраттестер

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

Учебники:

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Aкадемия», 2014.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий - «Академия», 2016
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

 Академия, 2017.

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовления пищи и контроль качества блюд - Академия, 2017.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - Академия, 2017.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции - Академия, 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - Академия, 2014.
5. Анфимова Н.А. Кулинария - Академия, 2016.
6. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары. - Академия, 2013.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Академия, 2016.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - «Профи», 2016

**Дополнительные источники:**

Учебники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум - «Академия», 2015.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд - «Академия», 2015.
4. Кросс Р. 1000 классических коктейлей, - М. Рольф, 2012.
5. Барановский В.А. Официант-бармен, - Ростов-на Дону, Феникс, 2012.

Журналы:

* Общественное питание, ресторанные ведомости
* Школа гастронома, Шеф.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный.
4. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «[Кондитерра](http://konditerra.ru/). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный.
6. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный.

 ***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 в соответствии с инструкциями и регламентами. | * расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* соответствие кулинарным требованиям подготовки основного сырья и дополнительных ингредиентов согласно рецептуре
 | Экспертная оценка результатов деятельностистудентов в процессе освоения образовательнойпрограммы: - при опросе в процессе инструктажа; -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении самостоятельной работы;- при выполнении изащите практических заданий по практике. |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых холодных соусов, заправок
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления холодных соусов, заправок
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных соусов, заправок в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых холодных соусов, заправок
* соответствие качества приготовленных холодных соусов, заправок в требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи блюда правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых салатов
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления салатов
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых салатов
* соответствие качества приготовленных салатов требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи блюда правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 |  |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых бутербродов, канапе, холодных закусок
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой и холодной обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых бутербродов, канапе, холодных закусок
* соответствие качества приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи блюда правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 |  |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
* соответствие качества приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья блюд требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи блюда правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 |  |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
* соответствие качества приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи блюда правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 |  |
| 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
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.Экспертная оценка в процессе выполнений заданий по производственной практике, заданий для самостоятельной работы.Экспертная оценка при выполнении и защите комплексных работ на экзамене (квалификационном) |
| 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | * использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
* применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
* пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
 |
| 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 языке. | * 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
 |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
* презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
* определять источники финансирования
 |