**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



 Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С ( далее – колледж ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта Повар », утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: зам. директора по НМР УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.

Мастер производственного обучения высшей категории Посадскова И.Н.

Мастер производственного обучения высшей категории Петрова Э.Р.

Мастер производственного обучения Шигапова А.В.

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

* 1. **Область применения программы**

 Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПДи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа Производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

* 1. **Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практической подготовки (производственной практики)**

ПМ.03. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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
 |
| **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;
 |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

**Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **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, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **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** |  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

***Практическая подготовка (производственная практика) (концентрированная) по ПМ. 03***

***Виды работ:***

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

**3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

| **Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)** | **Содержание учебного материала** | **Обьем часов** |
| --- | --- | --- |
| **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |
| **Производственная практика Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  **108** |
| **Тема 1.****Организация рабочего места.**  | **Содержание** |  |
| 1.Инструктаж по охране труда, технике безопасности при работе, санитарные правила. Отработка полученных навыков по приготовлению салатов из сырых овощей. Презентация. | **7,2** |
| 2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению салатов из вареных овощей. Презентация. | **7.2** |
| 3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению винегрета и его разновидности. Презентация. | **7.2** |
| 4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению салатов национальных и региональных кухонь. Презентация. | **7.2** |
| 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению салатов из рыбы и морепродуктов, нерыбного водного сырья. Отработка полученных навыков по приготовлению салатов из мяса и птицы, мясопродуктов. Презентация. | **7.2** |
| 6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению салатов – коктейлей в ассортименте. Презентация. |  |
| 7 **.** Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению бутербродов, разновидности. Презентация | **7.2** |
| 8 .Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению и оформлению канапе, тарталеток, корзиночек и валованов. Презентация. | **7,2** |
| 9.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению овощных закусок и разновидности. Отработка полученных навыков по приготовлению блюд и закусок из яиц. Презентация. | **7,2** |
| 10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению холодных рыбных блюд и закусок. Презентация. | **7,2** |
| 11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению холодных рыбных блюд и закусок. Презентация. | **7.2** |
| 12 **.**Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению ассорти овощного, фруктового, сырного. Отработка полученных навыков по приготовлению заливных блюд Презентация. | **7.2** |
| 13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению ассорти мясного, рыбного. Отработка полученных навыков по приготовлению заливных блюд Презентация. | **7.2** |
| 14.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Презентация. | **7.2** |
| 15 **.** Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков по приготовлению холодных блюд и закусок башкирской национальной кухни. Презентация. | **7.2** |

**4. условия реализации программы**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает основного и вспомогательного технологического оборудования:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

1. картофелечистка МОК-125;
2. протирочная машина МП-800;
3. универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4. универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5. овощерезка МРОВ -160;
6. овощерезка МРО 50-200;
7. овощерезка МРО-35-
8. овощерезка «Абат»;
9. Протирочно-резательная машина МПР – 300;
10. Слайсер «HVRAKAN»;
11. мясорубка МИМ-105М;
12. мясорубка «ONVITO»
13. взбивальная машина МВ-60;
14. взбивальная машина «HVRAKAN»;
15. универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
16. мясорыхлитель МРМ – 15;
17. котлетоформовочная машина МФК – 2240;
18. охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1. жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2. электрическая плита ПЭ-0,17;
3. фритюрница ФЭСМ-20;
4. сковорода СЭСМ-0,2
5. Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6. Пароконвектомат «Абат»;
7. Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8. Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1. холодильная камера ШХ-0,4;
2. льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

1. комплект кухонной посуды;
2. столы производственные;
3. стеллажи передвижные;
4. моечная ванна двухсекционная;
5. Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
6. Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
7. Сковороды
8. Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стакаы, венчики;
9. Лопатки (металлические, силиконовые)
10. комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
11. Набор инструментов для карвинга;
12. комплект нормативной и технологической документации;
13. комплект учебно-методической документации;
14. наглядные пособия.

Технические средства обучения:

1. мультимедийный проектор,
2. экран.
3. персональный компьютер
4. универсальный УМК, обучающие диски
5. муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:

1. весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

1. схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
2. плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
3. плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
4. схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
5. схемы обработки рыбы ( разделка, приготовление полуфабрикатов);
6. схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы;
7. муляжи готовых блюд из овощей

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

**Литература для преподавателя**

**Основные источники:**

1. Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 256с
2. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
3. .А.Качурина Организация , оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
4. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
5. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
6. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания, учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018..
7. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
8. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ,
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ,.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 336с
13. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь,
14. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер», Ермилова С.В. М.:Издательский центр «Академия»,
15. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия»,
16. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия»,
17. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия»,

**Дополнительные источники**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. \_ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
5. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко,», 2013 – 212с.
6. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
7. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
8. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
9. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
11. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

**Литература для студентов**

1. Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 256с
2. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
3. .А.Качурина Организация , оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
4. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
5. Г.Г.Лутошкина Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
6. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания, учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018..
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

**2. Справочники.**

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

**Электронные ресурсы<http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>** [**http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html**](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

**[http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)**

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

[www.shefs.ru](http://www.shefs.ru)

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru

: http// www povary/ru

http// www vkus/ru

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»

http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8

И-Р «Инстритут ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

 **Периодические издания.**

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

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

| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии 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:** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 |
| **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента**ПК 3.4.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;
* аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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/ лабораnорных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертнное 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 общечеловеческих ценностей, стандарты антикоррупционного поведения | * 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
 |
| **ОК. 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
 |  |

