**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №18»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО****на заседании ПЦК УГС 43.00.00****«Сервис и туризм»****Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.****Председатель ПЦК****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.К. Сагатаева** | **СОГЛАСОВАНО****Зам. директора по УПР****\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Д. Канзычаков****«\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_г.** | **УТВЕРЖДАЮ****Директор ГБПОУ РХ ПУ-18****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И. О. Чебодаев****«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.** |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**По профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

**Группа: 31Д**

**Количество часов: 36 часов**

 **Разработчик: преподаватель спецдисциплин**

 **Чебодаева Ольга Гавриловна**

**2024 г.**

***Организация-разработчик: ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №18»***

***Разработчики:***

***Чебодаева Ольга Гавриловна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ ПУ-18***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить программу учебной дисциплины: МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и соответствующие ему общие компетенции:

1.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ- |
|  | ным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за- |
|  | дач 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 осо- |
|  | бенностей 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 подготов- |
|  | ленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| 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; |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; |
|  |  |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. |
|  |  |

 1.3 Личностные результаты:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ЛР 15. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ЛР 16. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ЛР 17. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ЛР 22. | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 23. | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 29. | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями. Сформированность компетенций по разделам.

Спецификация ПК/ разделов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |  |
| **Действие** | **Умения** | **Знания** |
| **Раздел модуля 1. МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.** |
| **ПК 3.1-3.6** | Подготовка, | Выбирать в соответствии | Требования охраны труда, |
|  | уборка рабочего | с видом выполняемых | пожарной безопасности |
|  | места повара при | операций, рационально | и производственной |
|  | выполнении работ | размещать на рабочем | санитарии в организации |
|  | по приготовлению | месте оборудование, | питания. |
|  | холодных блюд, | инвентарь, посуду, сырье, | Виды, назначение, правила |
|  | кулинарных | материалы в соответствии | безопасной эксплуатации |
|  | изделий, закусок | с инструкциями и регламентами, | технологического оборудования, |
|  |  | стандартами | производственного |
|  |  | чистоты. | инвентаря, инструментов, |
|  |  | Проводить текущую | весоизмерительных |
|  |  | уборку рабочего места | приборов, посуды и |
|  |  | повара в соответствии с | правила ухода за ними. |
|  |  | инструкциями и регламентами, | Организация работ по |
|  |  | стандартами | приготовлению холодных |
|  |  | чистоты. | блюд, кулинарных |
|  |  | Применять регламенты, | изделий, закусок. |
|  |  | стандарты и нормативно- | Последовательность |
|  |  | техническую документацию, | выполнения технологических |
|  |  | соблюдать санитарные | операций, современные |
|  |  | требования. |  методы приготовления |
|  |  | Выбирать и применять | холодных блюд, кулинарных |
|  |  | моющие и дезинфицирующие |  изделий, закусок. |
|  |  | средства. | Регламенты, стандарты, в |
|  |  | Владеть техникой ухода | том числе система |
|  |  | за весоизмерительным | анализа, оценки и управления |
|  |  | оборудованием. | опасными |
|  |  | Мыть вручную и в | факторами (система |
|  |  | посудомоечной машине, | НАССР) и нормативно- |
|  |  | чистить и раскладывать | техническая документация, |
|  |  | на хранение кухонную | используемая при |
|  |  | посуду и производственный | приготовлении холодных |
|  |  | инвентарь в соответствии | блюд, кулинарных |
|  |  |  со стандартами | изделий, закусок. |
|  |  | чистоты. | Возможные последствия |
|  |  | Соблюдать правила | нарушения санитарии и |
|  |  | мытья кухонных ножей, | гигиены. |
|  |  | острых, травмоопасных | Требования к личной |
|  |  | частей технологического | гигиене персонала. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | оборудования. | Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковкина вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Соблюдать условия |
| хранения кухонной посуды, |
|  инвентаря, |
| инструментов. |
|  | Подбор, подготовка | Выбирать оборудование, |
| к работе, проверка | производственный |
| технологического | инвентарь, инструменты, |
| оборудования, | посуду в соответствии с |
| производственного | видом работ в зоне по |
|  инвентаря, | приготовлению холодных |
| инструментов, |  блюд, кулинарных |
| весоизмерительных | изделий, закусок. |
| приборов | Подготавливать к работе, |
|  |  проверять технологическое |
|  |  оборудование, |
|  | производственный |
|  | инвентарь, инструменты, |
|  | весоизмерительные |
|  | приборы в соответствии с |
|  | инструкциями и регламен- |
|  | тами, стандартами |
|  | чистоты. |
|  | Соблюдать правила |
|  | техники безопасности, |
|  | пожарной безопасности, |
|  | охраны труда |
|  | Подготовка | Выбирать, подготавливать |
| рабочего места для |  материалы, |
| порционирования | посуду, оборудование, |
| (комплектования), | производственный |
| презентации, | инвентарь для хранения, |
| упаковки на | порционирования |
| вынос готовых | (комплектования), оформле- |
| холодных блюд, | ния, отпуска |
| кулинарных | (презентации) упаковки |
| изделий, закусок | готовых холодных |
|  | блюд, кулинарных |
|  | изделий, закусок. |
|  | Рационально |
|  | организовывать рабочее |
|  | место с учетом |
|  | стандартов чистоты. |
| **ОК.01** | Распознавание | Распознавать задачу | Актуальный |
|  | сложных проблемных | и/или проблему в | профессиональный |
|  |  ситуаций в | профессиональном | и социальный контекст, в |
|  | различных | и/или социальном | котором приходится |
|  | контекстах. | контексте. | работать и жить. |
|  | Проведение анализа | Анализировать задачу | Основные источники |
|  | сложных ситуаций | и/или проблему и | информации и ресурсы для |
|  | при решении задач | выделять её составные | решения задач и проблем в |
|  | профессиональной | части. | профессиональном и/или |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | деятельности. Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу.Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки ирекомендаций по улучшению плана | Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач Порядок оценкирезультатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК.04** | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональнойдеятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| **ОК.07** | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспеченияресурсосбережения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 36 |
| **Обязательная учебная нагрузка** |  |
| в том числе: |
| Самостоятельная работа обучающихся не более 20% | 6 |
| теоретическое обучение | 22 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 6 |
| практические занятия (если предусмотрено) |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена** |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**  **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов, междисциплинарных******курсов (МДК)*** |  | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная******работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Методическая характеристика уроков*** | ***Объем часов*** | ***Уровень освоения*** | ***Код ЛР*** |
| **МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **36** |  |  |
| **Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** |  |  |  |
| **Тема 1.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок  | 1 | **Содержание** |  | **14** |  |  |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** | **2** | ЛР 29 |
| 2 | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **8** | **2** | ЛР 17 |
| 3 | Технология **Cook&Chill**(готовить и охлаждать) Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** | **2** | ЛР 16 |
| **Тема 1.2**. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | 4 | **Содержание** |  | **12** |  |  |
| 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 поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | **6** | **2,3** | ЛР 15 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| 5 | 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. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | **2** | **2,3** | ЛР 29 |
| 6 | Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» | Урок с элементами моделирования производственной ситуации | **6** | **2,3** | ЛР 22 |
| 7 | **Самостоятельная работа 1:**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы | **6** |  | ЛР 17 |
| 8 | **Самостоятельная работа 2:**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |
| 9 | **Самостоятельная работа 3:**Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для подготовки сообщений. |
| 10 | **Практические и лабораторные работы** | **6** |
| **Практическая работа 1: «**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».**«**Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок». | Урок применения знаний, отработка профессиональных навыков и умений.Практический | **6** | **2,3** | ЛР 23 |
|  |  | **Контрольная работа** |  | **2** |  | ЛР 17, 29 |
| **Итого:** | **36** |  |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:**компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование**Учебный кабинет с технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогениратор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; 22 печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда: 23**набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

**Расходные материалы:**стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

**Посуда для презентации**: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**рабочий стол; весы настольные электронные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; венчик; ложки; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики**: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.

Нормативные документы:

* 1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
	2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
	3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. 2007. Сборник технологических нормативов.
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. Сборник технологических нормативов.
	5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2010, 2012. Сборник технологических нормативов.
	6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
	7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
	8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
	9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
	10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
	11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
	12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
	13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники: Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров:

учебное пособие. – М.: Академия, 2011 г.

1. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2012 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый смак».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».
6. Журнал «Коллекция рецептов».
7. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мульмедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.eda-server.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4 http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
3. http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

**Текущий контроль знаний и умений**осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний:

* + различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,
	+ контрольные работы,
	+ различные формы тестового контроля и др.

**Текущий контроль освоенных умений**осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

**Промежуточная аттестация**обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается **освоение междисциплинарных курсов**в рамках промежуточной аттестации **экзаменом или дифференцированным зачётом,**включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

**Освоение программы профессионального модуля**в рамках **промежуточной аттестации**завершается проведением **демонстрационного экзамена,**который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессио- нальные компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| **Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** |
| **ПК 3.1.-3.6.** | **Знания:**Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов .Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Текущий контроль**при проведении:-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в формеконтрольной работы по МДКв виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологииПолнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.Не менее 75% правильных |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Умения:**Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментовВыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.**Действия:**Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовПодготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Текущий контроль**:* защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,учебной и производственной практики

**Промежуточная аттестация:*** экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
* экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

**Итоговый контроль:*** экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене
 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д.Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д.Правильное выполнение заданий в полном объеме |