

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения
кулинарных полуфабрикатов
16675 Повар**

г.Тулун
2024г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии

наименование

Протокол № 10

от « 18 » ав 2024г

Председатель ПЦК

Ф.И.О.

Утверждено на заседании
методического совета ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20__г

Председатель МС

Ф.И.О.

Программа профессионального модуля по профессии 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО и примерной программы профессионального модуля ПМ 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов профессии 43.01.19. Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

Расторгуева Оксана Антоновна мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-7
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9-16
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17-23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	23-26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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.

ОК05. 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс

МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом) подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов обработанного сырья, готовых полуфабрикатов соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов:

Знания:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасно эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы. Дичи полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов

знать:

подготовку, уборку рабочего места;

- подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработку различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования, упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями:

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 728 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16⁷ часов;
учебной практики – 468 часов;
производственной практики – 180 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (в т.ч. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-1.1	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, хранение, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов.	10	10	20					-
ПК-1.4	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	19	20	30					-
ПК-1.1 ПК-1.4	Учебная и производственная практика	456							180
	Промежуточная аттестация -зачет	1							
	Промежуточная аттестация- д\зачет	6							
	Промежуточная аттестация –д\зачет	6							
	Всего:	728	30	50					

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовой проект	Объем часов	Уровень освоения
Раздел I Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд.		30	
МДК 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.			
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из них.	<p>Содержание</p> <p>1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов</p> <p>2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.</p> <p>3 Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	2 2 2	2 2 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>1 Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл характеристика последовательность этапов.</p> <p>2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p>3 Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>Практические занятия №1</p> <p>1 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1 Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).</p>	2 4	2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.		2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание		
	1 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, не рыбного водного сырья, и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	3 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2		
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание		
	1 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	3 Организация хранения, обработанных мясных полуфабрикатов, домашней птицы полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном вакуумированном виде.	2	
4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 :	Практическое занятие №5		
	1 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы,	2	
	2 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 :	Практическое занятие № 6		
	1 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы,	2	
	2 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	3 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	3	
	4 Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	1	
5 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	1		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭО, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		1	
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		1	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		50	
МДК 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов			
Содержание			
1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность требований к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2	2
2	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	2	2
3	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.	2	2
Практические занятия №8		2	
1	Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	2	
Практические занятия №9		2	
2	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и пинцеля капустного, капустных шариков.	2	
Содержание			
1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
2	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке замораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	2	
3	Способы разморозки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой рыбы с бечешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2	
Тема 2.2.			

	<p>Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4 Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условиям и сроки хранения нерыбного водного сырья.</p>	2	
<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «крутлыши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках Способы маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>3 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Лабораторная работа №10</p> <p>1 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Лабораторная работа №11</p> <p>2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>Лабораторная работа №12</p> <p>3 Обработка нерыбного водного сырья.</p>	2 2 2 4 4 4	
<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>.</p> <p>2 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное использование.</p> <p>3 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p>	2 2 2	
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины.</p> <p>3 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Лабораторная работа №13</p> <p>1 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p>	2 2 2 2	

		Лабораторная работа №14		
	1	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	
Тема 2.6				
Обработка домашней птицы, дичи, кролика				
	Содержание			
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	2	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика				
	Содержание			
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3	Приготовление коллетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа №15				
	1	Обработка домашней птицы, полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2	
Лабораторная работа №16				
	2	Обработка домашней птицы, массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	
Промежуточная аттестация -зачет				
			1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2				
	1.	Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
	3.	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	
	4.	Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	5.	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	1	
	6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	1	
	7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
	8.	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	1	

Учебная практика Виды работ:

<p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой..</p> <p>2 Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3 Разморозивать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>4. Разморозивать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>5 Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6 Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускание, жарки (основным способом, на гриле во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>72</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>18</p> <p>72</p> <p>72</p> <p>52</p> <p>18</p> <p>32</p> <p>12</p> <p>18</p> <p>12</p> <p>12</p>	
--	---	--

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	12	
17. Изменить закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	12	
Промежуточная аттестация - зачет.		
Всего	468	
Производственная практика Выды работ:	36	
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	30	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	36	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.		
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	36	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.		
6. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	18	
7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка. для отпуса на вынос, транспортирования.	6	
8. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	12	
Промежуточная аттестация -дифференцированный зачет	6	
Всего	180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- 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 Учебной кухни технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- микроволновая печь;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ПМ 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Основные источники (печатные):

1. «Приготовление блюд из овощей и грибов» . Учебное пособие проф, образования Е.И Соколова. -3-еизд,стер-М.:Издательский центр «Академия»2018-288с.(16)с.цв.ил.
- 2.Охрана труда в организациях питания: для студ .учреждений сред.проф.образования/ М.В Калинина 2-е изд,стер-М: Издательский центр 2018-320с.
- 3.Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

- 1.Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
- 2.Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010 г.
- 3.Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.
- 4.Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
- 5.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для нач.проф.образования. – М.: «Академия», 2010 г.
- 6.Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В. и др. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности. – М.: Академкнига/Учебник, 2006 г.

Журналы:

«Общественное питание».

«Каривенг» .

Интернет-ресурсы:

Информационно справочные материалы « первичная обработка овощей»

(электронный ресурс)форма доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Информационно справочные материалы « приготовления полуфабрикатов»

(электронный ресурс)форма доступа:<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Заведующая библиотекой _____ Громова Л.А.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья

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.

4.4. 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».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 ними.</p>	<p align="center"><i>Промежуточная аттестация в виде тестирования экзамена.</i></p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и</p>	

<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и</p>	

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-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;</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> понимание значимости своей профессии 	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, -профессиональном и социальном развитии человека; --основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения	
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 в профессиональной сфере.	-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации;	

	<ul style="list-style-type: none">-кредитные банковские продукты-основы предпринимательской деятельности;-основы финансовой грамотности;-правила разработки бизнес-планов;-порядок выстраивания презентации;-кредитные банковские продукты	
--	---	--

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

16675 по профессии Повар

Тулун, 2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии № 7
Протокол № 10
от « 18 » 06 2014 г
Председатель ПЦК Жуков
Ф.И.О. Жуков Ю.М.

Утверждено на заседании методического
совета ГБПОУ «Тулунский аграрный
техникум»
Протокол № 10
от « 24 » 06 2014 г
Председатель МС Смирнов
Ф.И.О.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования, (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер.** и примерной программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) **16675 Повар**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

Кудимова Н.Г., преподаватель ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум »

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8-14
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15-16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17-23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 16675 Повар

Рабочая программа направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД) ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Цель и задачи профессионального модуля

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

и соответствующих общих компетенций (ОК):

	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс МДК.02.01

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2.Цель и задачи профессионального модуля

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

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Умения</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Знания</p>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 530 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики – 264 часов

производственной практики – 180 часов.

Промежуточная аттестация – 14 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **ПМ02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных учебных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Самостоятельная работа обучающегося		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовой проект, работа	Всего, часов	в т.ч., курсовой проект, работа) Часов	Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена расщедоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1.- 2.8.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	4	6		4				
ПК2.1., 2.2,2.3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов	16	6	10		2				
ПК 2.3., 2.2.,2.4	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	10	4	6		2				
ПК 2.1., 2.2.,2.4.,	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к	14	6	8		2				

2.5.	реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий разнообразного ассортимента								
<i>ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.6.</i>	<i>Раздел модуля 5.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыры, муки разнообразного ассортимента	8	4	4			2		
<i>ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.5., 2.7..</i>	<i>Раздел модуля 6.</i> Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий , закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	10	4	6			2		
<i>ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.5.2,8</i>	<i>Раздел модуля 7.</i> Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий , закусок из мяса мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	16	8	10			4		
<i>ПК 2.1.- 2,8</i>	<i>Учебная и производственная практика</i>	444						264	180
<i>ПК 2.1.- 2,8</i>	Промежуточная аттестация	14							
	Всего:	530	36	50			18	264	180

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд. Кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд. Кулинарных изделий, закусок.		1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи \ прилавка, улаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		1	
Практическое занятие		1. Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	2	

	<p>бульонов, различных групп супов.</p> <p>2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.</p>	
<p>Тема 1.3 <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i></p>	<p>Содержание</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов , процессу хранения и подготовки к реализации. Урок систематизации знаний, активный, самостоятельное выполнение упражнения творческого характера</p>	<p>1</p> <p>2</p>
	<p>Практическое занятие</p> <p>1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов</p> <p>2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов.</p> <p>Урок усвоения знаний с элементами самостоятельной исследовательской Работы</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.4 <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i></p>	<p>Содержание</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок . Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок , процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p>1</p>

	<p>Практическое занятие</p> <p>1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном виде. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде. 2. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации теплого оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.</p>	2
<p>МДК 2. Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента <i>Тема 2.1.</i> <i>Приготовление назначения подготовка к реализации</i></p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной справочной литературы, нормативных документов. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций</p>	4
		16/6
	<p>Содержание</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.</p>	1

<p><i>бульонов, отваров.</i></p>	<p>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения замороживания и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос</p>		
<p><i>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации разнообразных супов ассортименита.</i></p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов(специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствие с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров(виды овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мясной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Урок совершенствования знаний с применением компьютерных технологий</p>	<p>1</p>	

	<p>Правила оформления и отпуска горячих супов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос. Урок совершенствования знаний с применением компьютерных технологий</p>		
	<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. (Щи, борщи, рассольники, солжанки и т.д.) Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. (с крупами, макаронными изделиями)</p>	2	
<p>Тема 2.3 <i>Приготовление и подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Содержание</p> <p>Супы пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка заправочных супов – пюре для отпуска на вынос.</p>	1	
	<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре разнообразного ассортимента</p>	2	
<p>Тема 2.4 <i>Приготовление подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Содержание</p> <p>1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос.</p>	1	
	<p>Лабораторная работа</p>	2	

	Приготовление, оформление и отпуск молочных и сладких супов разнообразного ассортимента	
<p>Тема 2.5. Приготовление подготовка к реализации Региональных, диетических, вегетарианских супов.</p>	<p>Содержание</p> <p>Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p> <p>Урок совершенствования знаний,</p> <p>с применением ситуаций моделирования</p>	1
<p>Тема 2.6 Приготовление подготовка к реализации холодных супов</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск региональных супов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск диетических и вегетарианских супов</p> <p>Содержание</p> <p>Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Методы сервировки и подачи температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p> <p>Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.</p> <p>Урок применения знаний, навыков и умений.</p> <p>Практический</p>	2

<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем 2. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя учебной и справочной литературы нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 5. Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 	2
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	10/4
<p><i>Тема 3.1.</i> <i>Классификация ассортимента значение в питании горячих соусов</i> <i>значение в питании горячих соусов</i></p>	1
<p>1. Классификация ассортимента пищевая ценность значение в питании горячих соусов Ассортимент требования к качеству условия и сроки хранения кулинарное назначение кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства Урок усвоения знаний Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Урок совершенствования знаний Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов правила охлаждения, замораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Урок систематизации знаний</p>	1
<p><i>Тема 3.2.</i></p>	1
<p><i>Содержание</i></p>	

<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Урок применения знаний, навыков и умений. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного молочного сметанного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>	
<p>Практическое занятие</p>		4
	<p>Практическое занятие Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</p>	
	<p>Лабораторная работа Приготовление соусов на основе муки (красных, белых, молочных, сметанных)</p>	
<p>Тема 3.3.</p>		1
<p>Приготовление, подготовка к реализации яично – масляных соусов, соусов на сливках</p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично – масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования соусов Урок усвоения новых знаний. Объяснительно- иллюстративный. Учебное сотрудничество.</p>	
	<p>Лабораторные работы</p>	
	<p>Лабораторная работа Приготовление соусов яично – масляных и на сливках</p>	1
<p>Тема 3.4</p>	<p>Содержание</p>	1

<p><i>Приготовление, подготовка к реализации соусов сладких, холодных</i></p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование. Упаковка для отпуски на вынос или транспортирования соусов горячих соусов холодных, сладких (десертных).</p>	
<p>Лабораторные работы</p>		1
<p>Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия хранения и сроки хранения соусов сладких, холодных</p>		
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя учебной и справочной литературы нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>5. Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p>Тема 4.1.</p>		
<p><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</i></p>	<p>1 Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей приправ.</p>	14/6
<p>Содержание</p>		2

	<p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание, жарка основным способом(глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в восточном стиле, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. для отпуска на вынос.</p>		
<p><i>Лабораторные работы</i></p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных , припущенных овощей и грибов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов.</p> <p>Урок применения знаний, навыков и умений.</p> <p>Практический</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов</p> <p>Урок применения знаний, навыков и умений.</p> <p>Практический</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 4.2.</p>	<p><i>Содержание</i></p>	<p>4</p>	

<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их купинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Урок с применением ситуаций моделирования</p>	
<p>Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептов, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецепты, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент рецептов методы приготовления требования к качеству условия и сроки хранения подбор соусов.</p> <p>Урок совершенствования знаний с применением компьютерных технологий</p>	
<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Урок совершенствования знаний с применением компьютерных технологий</p>	<p>Лабораторные работы</p>	<p>4</p>

		<p>Приготовление, оформление блинд и гарниров из крул</p> <p>Приготовление, оформление блинд и гарниров из бобовых</p> <p>Приготовление, оформление блинд из каш</p> <p>Приготовление, оформление блинд и гарниров макаронных изделий.</p>			
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела</p>					
		<p>2</p>			
<p>1. Систематическая проработка комплектов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя учебной и справочной литературы нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>5. Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>					
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блинд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>					
<p>10/4</p>					
<p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блинд из яиц, творога и сыра</p>					
<p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блинд из яиц, творога и сыра</p>		<p>Содержание</p>		<p>**</p>	
		<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блинд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блинд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p>		<p>2</p>	

	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (панот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
<p><i>Тема 5.2.</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки с фаршем</i></p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка приностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том</p>	2	
<p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и холодных блюд из творога</p> <p>Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога и сыра.</p>	2	

	<p>числе диетического. Методы приготовления блинов из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p>		
	<p>Приготовление горячих блинов из муки: пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блинов из муки.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блинов из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блинов из муки. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	<i>Лабораторная работа</i>	2	
	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блинов из муки с фаршем (Вареники, пельмени, блинчики)</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блинов из муки с фаршем (Блины, оладьи, пирожки, кулебяки, расстеган)</p> <p>Урок применения знаний, навыков и умений.</p> <p>Практический</p>		
	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка концептов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем 2. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя учебной и справочной литературы нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 5. Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР 	2	
	<p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p> <p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блинов, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	10/4	

<p>Тема 6.1. Классификация ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов(приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствие с технологическими требованиями. Международные названия различных видов рыб и нерыбного водного сырья</p>	2	
<p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных основных способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания типов питания.</p> <p>2.Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	2	
	<p>Лабораторные работы</p>	6	

	<p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы Приготовление, оформление и отпуск из припущенной, рыбы Приготовление, оформление и отпуск из тушеной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) Приготовление, оформление и отпуск из запеченной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p>		
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) +учебная работа при изучении раздела 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка концептов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем 2. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя учебной и справочной литературы нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 5. Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		2	
<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента</p>		16/6	
<p>Тема 7.1. <i>Классификация ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i></p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов(приправ, панировок, маринадов т.д.) нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций различного типа 	2	
<p>Тема 7.2.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	

<p>Приготовление и подготовка блюд из мяса и мясных продуктов</p>		
	<p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов отварных основных способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.</p>	
	<p>2. Правила оформления и отпуски горячих блюд из мяса, мясных продуктов : техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов.. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>Урок усвоения знаний объяснительно - иллюстративный.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в отварном виде</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в припущенном виде</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в жареном виде.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без)</p>	<p>5</p>

<p>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание с гарниром, соусом и без соуса</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварных основных способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания типов питания</p> <p>2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика : техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов.. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	<p>2</p>
	<p>Практические работы</p>	<p>5</p>

	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в отварном виде Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в припущенном виде Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в тушеном и запеченном виде с соусом и без соуса</p>		
	<p>Дифференцированный зачет</p>	2	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</p>	<p>1. Систематическая проработка концептов учебных занятий учебной и специальной литературы по вопросам составленным преподавателем 2. Работа с нормативной и технологической документацией справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя учебной и справочной литературы нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 5. Сбор информации в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела5</p>	2	
<p>Учебная практика по ПМ.02</p>		264	
<p>Виды работ:</p>			
<p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>		6	
<p>Организация и техническое оснащение работ</p>			
<p>Приготовление и подготовка и хранение бульонов и отваров</p>		6	
<p>Приготовление, подготовка и реализация супов заправочных (щи)</p>		6	
<p>Приготовление, подготовка и реализация супов заправочных (борщи)</p>		6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации супов заправочных (рассольников)</p>		6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации супов заправочных (соллянок)</p>		6	
<p>Приготовление, подготовка к реализации супов картофельных с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми</p>		6	

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре	6	
Приготовление, подготовка к реализации супов молочных, сладких	6	
Приготовление, подготовка к реализации супа красного основного и его производных	6	
Приготовление, подготовка к реализации супа белого основного и его производных	6	
Приготовление, подготовка к реализации соусов молочных, сметанных,	6	
Приготовление, приготовление к реализации яично-масляных смесей, сладких, холодных	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых	6	
Приготовление, подготовка к реализации изделий из каш	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога, сыра	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд и изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи)	6	
Приготовление, подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста (пончики, пирожки)	6	
Приготовление, подготовка к реализации дрожжевого опарного теста	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (фаршем (кулебяка, расстегаи))	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (блинчики)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (пельмени)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (вареники)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд и гарниров из муки (лапша домашняя, равиоли)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из отварной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из припущенной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из жареной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из тушеной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из отварного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из жареного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из тушеного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из запеченного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из натурально-рубленного мяса	6	

Приготовление, подготовка к реализации блинд, кулинарных изделий, закусок из котлетной массы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд, кулинарных изделий, закусок из птицы и кролика	6	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02		
Виды работ :	180	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блинд, кулинарных изделий и закусок	6	
Организация и техническое оснащение работ		
Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов заправочных (щи, борщи, рассольники, солынки)	6	
Приготовление, подготовка к реализации супов картофельных с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми, супов-пюре	6	
Приготовление, подготовка к реализации супов молочных, сладких, холодных	6	
Приготовление, подготовка к реализации соуса красного и белого основного	6	
Приготовление, подготовка к реализации разных соусов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блинд и гарниров из вареных, припущенных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд и гарниров из жаренных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блинд и гарниров из тушеных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блинд и гарниров из запеченных овощей и грибов	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блинд и гарниров из макаронных изделий, круп и бобовых	6	
Приготовление, подготовка к реализации изделий из каш	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из яиц	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из творога, сыра	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд и изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи)	6	
Приготовление, подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста опарного и безопарного (кулебяка, расстегаи, пирожки)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из муки (блинчики, пельмени, вареники)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд и гарниров из муки (лапша домашняя, равиоли)	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из отварной, припущенной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из жареной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из запеченной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из тушеной рыбы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд, кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из отварного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из жареного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блинд из тушеного мяса, мясных продуктов	6	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из запеченного мяса, мясных продуктов	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленного, котлетного мяса	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы и кролика	6	
Всего по модулю	530	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения: Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; Учебного кухни ресторана

Оборудование кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (плакаты, презентации по темам).

Общее оборудование: рабочие столы, металлические, кухонный гарнитур.

Весомизмерительное оборудование: весы настольные; электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный.

Механическое оборудование: плиты электрические и с индукционным нагревом;

микроволновая печь; блендер; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер.

Вспомогательное оборудование:стеллажи; полки; моечные ванны.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: наборы разделочных досок;

мерные стаканы; венчики; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки

(металлические, силиконовые); половники; щипцы кулинарные; термобоксы;

наборы ножей; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов; функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки.

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

Прочее оборудование, необходимое для выполнения практических работ в плане учебной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

- 1 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
- 2 Анфимова Н.А. Кулинария (11-е изд.) учебник Изд.центр «Академия», 2014
- 3 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2014. – 464 с
- 4 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 5 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, 2014.- 416с.
- 6 Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288с., {16} с. цв. ил.
- 7 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Кочурина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд. стер. – М. ; Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. {16} с. цв. ил.
- 8 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чурбасова. - 3-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
- 9 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

Электронные)

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 2 (7-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 4 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

5. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд.стер. - М. : Издательский центр «Академия» 2018. – 96 с.
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

Заведующая библиотекой _____ Л.А. Громова

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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);</p> <p>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;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете, экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции; адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; ответственность внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>ответственность температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) ответственность объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>ответственность текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК. 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	<p>аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете, экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

<p>ситуациях</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>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 и простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные</p>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
наименование

Протокол № 10
от « 18 » 06 2024г

Председатель ПЦК
Жид-Королева О.И.
Ф.И.О.

Утверждено на заседании
методического совета ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20__ г

Председатель МС

Ф.И.О.

Программа профессионального модуля по профессии 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО и примерной программы профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. профессии 43.01.19. Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

Расторгуева Оксана Антоновна мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
3.	ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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.

Обучающийся, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать и общими компетенциями :

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- 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, инструментов
- Выбирать 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 и регламентами, 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.

знать:

- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с
учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

- Критерии оценки качества основных продуктов и
дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

- Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы
приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента, в том числе
региональных, вегетарианских, для диетического питания.

- Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок.

- Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического
оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,
используемых при приготовлении холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок.

- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

- Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей,
приправ, специй.

- Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок для подачи.

- Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка,
контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

- Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

- Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

- Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок.

- Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок, правила заполнения этикеток

- Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на
день принятия платежей.

- Правила торговли. Виды оплаты по платежам.

- Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.

- Виды и правила осуществления кассовых операций.

- Правила и порядок расчета потребителей при оплате
наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.

- Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с
потребителями.

- Правила общения с потребителями.
- Словарный запас на иностранном языке.
- Техника общения, ориентированная на потребителя
- 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 HACCP) 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 260 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной практики – 90 часов;

производственной практики – 120 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательные аудиторные занятия		внесудиторная учебная работа	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				в т.ч., курсовая проектная работа)*, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	22	10	12	-	-	-	-	-
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	28	10	18	-	-	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	197					90		120
	Промежуточная аттестация -зачет	1							
	Промежуточная аттестация –д/зачет	6							
	Промежуточная аттестация- д/зачет	6							
	Всего:	260	20	30				90	120

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная	Объем	Уровень
-----------------------	--	-------	---------

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		работа студентов, курсовой проект		часов	в освоении
I		2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		22	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		Содержание 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасности готовой продукции. Технологія Cook&Chill (готовить и охлаждать).		6 2 2 2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Содержание 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. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 2. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуски на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, осуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»		4 2	2
		Практические занятия :		8	
		Практическое занятие 1: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».		2	
		Практическое занятие 2: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных		2	

	<p>групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Лабораторное занятие 3: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».</p> <p>Лабораторное занятие 4: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеботорезки».</p> <p>Самостоятельная работа ;</p>	2	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела № 1</p> <p>СР 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>СР 2: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для подготовки сообщений и презентаций.</p> <p>СР 3: Подготовить презентацию «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемые для приготовления холодных блюд»</p> <p>СР 4: Подготовить презентацию «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемые для приготовления холодных блюд»</p>		4	1
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		28	
<p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p> <p>Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно - кислых продуктов и т.д.</p> <p>Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно - кислых продуктов и т.д.</p> <p>Практическое занятие 5: «Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Калькуляция сложных холодных соусов</p>	4	2
		2	2
		2	2

	<p>Лабораторная работа 1: Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2	
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. . Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовления, оформление, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>	2	
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.</p>	<p>Содержание</p>	2	
<p>Тема 2.5.</p>	<p>1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместности и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. . Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании.</p>	2	2
<p>Тема 2.5.</p>	<p>Содержание</p>	2	

<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>1 Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие;</p>	12	
	<p>Практическое занятие № 6:</p> <p>«Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных салатов. Расчет технологических карт».</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 7:</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 8:</p> <p>Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из и мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, оформление технологических карт.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей и: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2	2
	<p>Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, оформление технологических карт.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме « Рулеты из мяса и птицы» или «Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».</p>	2	
	<p>Промежуточная аттестация -зачет</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа ;</p>	6	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела № 1</p>	1	2	
<p>СР 5: Выполнить сообщение по теме «Национальные и региональные соусы»</p> <p>СР 6: Подготовить презентацию «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемые для приготовления холодных блюд»</p>	1	2	
	1		

СР 7: Выполнить творческую работу по теме: «Приготовление салатов с использованием экзотических фруктов.	1	
СР 8: Подготовить сообщение по теме « История бутербродов канapé»	1	
СР 9; Выполнить электронную презентацию на тему « Холодные блюда и закуски французской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц».	1	
СР 10; Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме « Рулеты из мяса и птицы» или «Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1	
Учебная практика по ПМ.03	90	
Виды работ:		
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.	12	
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	12	
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	18	2
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	24	
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6	
Промежуточная аттестация- зачет.	6	
Всего :	6	
Производственная практика по ПМ.03	90	
Виды работ:		
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.	12	
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	24	

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.	24
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	12
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	30
7. 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.	12
Промежуточная аттестация- зачет.	
Всего:	6
	120

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 18 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 Учебной кухни ресторана 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; льдогенератор;
 - **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 индукционным 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 маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой 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:** 17 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 ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная 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.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.
2. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178с
3. Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст] : учебник. В 2 частях. Ч. 1 / А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко.— Москва: ИЦ «Академия», 2017. 256 с. — ЭБС «АКАДЕМИЯ

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

4. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 1 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.
5. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 2 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 202 с.
6. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с. 5. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с

Интернет-источники:

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>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Издательский центр Академия (электронный ресурс) форма доступа <https://ru.wikipedia.org/wiki/Академия>

Заведующая библиотекой

_____ Громова Л.А.

3.3. Организация образовательного процесса

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ 03 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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.

4.4. 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.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила</p> <p>ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и</p> <p>управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных</p>		
--	--	--	--

	<p>выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч</p>	<p>сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>
Раздел модуля 2.		
<p>ПК 3.1.-3.6.</p> <p>Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>	<p>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 терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Умения:</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охранять, выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

<p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных при их порционировании (комплектowaniu).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p>Действия:</p>		
---	--	--

	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Определить степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

<p>изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
<p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>презентаций,</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
--	---	--	--

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

16675 по профессии Повар

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии № ___
Протокол № 10
от « 18 » 06 2024 г
Председатель ПЦК
Королева О.И.
Ф.И.О.

Утверждено на заседании
методического совета ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»
Протокол № 10
от « 24 » 06 2024 г
Председатель МС
В.В.В.
Ф.И.О.

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по профессии среднего профессионального образования, (далее СПО)
43.01.09 Повар, кондитер. и примерной программы по подготовке
квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по
профессии (профессиям) **16675 Повар**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

Кудимова Н.Г., преподаватель ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии № __
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г
Председатель ПЦК

Ф.И.О.

Утверждено на заседании
методического совета ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г
Председатель МС

Ф.И.О.

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по профессии среднего профессионального образования, (далее СПО)
43.01.09 Повар, кондитер. и примерной программы по подготовке
квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по
профессии (профессиям) **16675 Повар**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

Разработчики:

Кудимова Н.Г., преподаватель ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8-14
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15-16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17-23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) **16675 Повар**

Рабочая программа направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходный материал для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс МДК.04.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цель и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании) упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями:

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, рецептура, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 304 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
- учебной практики – 48 часов
- производственной практики – 210 часов.

Промежуточная аттестация – 13 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходный материал для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами .
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>		
			Всего, Часов	в т.ч., лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1.- 4.6. ОК	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8	6	2	-	2	-	-	-	
ПК 4.2- 4.3. ОК	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	18	8	10	-	4	-	-	-	
ПК 4.4. – 4.5. ОК	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	11	4	8	-	2	-	-	-	
ПК 4.1. – 4.6.	Учебная практика	42	-	-	-	-	-	48	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	204								210
	Промежуточная аттестация	13								
	Всего	304	38	20		8		48	210	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
 ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
 разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовой проект	Объем часов	Уровень освоения ¹
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8	
МДК 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд ,десертов, напитков			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2 .Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	2 1	2 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке, реализации холодных горячих десертов и напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, правила их</p>	2 1	2

	<p>подбора и безопасного использования, правила ухода за ними</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	1	2
	<p>Лабораторные работы</p> <p>1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Работа с нормативно-технической документацией.</p> <p>Анализ производственной работы.</p>	2	
<p>Раздел 2. Приготовление и</p>	<p>Самостоятельные работы</p> <p>1 Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной Литературой</p> <p>2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций</p>	2 1 1	18

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов														
МДК. 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков														
						Тема 2.1. Подготовка, приготовление к реализации холодных сладких блюд, десертов	4	1	2					
										Содержание	1	3		
													1	3
1	3													
4	1	3												
			4	1	3									
Лаборотные занятия	4													
			1	2										
2														
		Содержание	4	1										
1. Классификация, ассортимент, требование к качеству, пищевая ценность горячих														

реализации горячих сладких блюд, десертов	сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним исходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов		
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, темпирирование шоколада, обмакивание в жидкость «фондю», порционирование	1
	3.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуск горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей).	1
	4.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуски на вынос, контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований (ХАССП)	1
		Лабораторные работы	6
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд	2
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблочек в тесте и т.д.)	4
		Самостоятельная работа при изучении раздела 2: Внеаудиторная самостоятельная работа студентов	4
		1.. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и		14

горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК 3 Процессы приготовления и подготовки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Содержание	4
	1..Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	1
	2.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	1
	3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1
	4.Рецепты, технология приготовления холодных напитков (свежеежатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы и тд.)	1
	Лабораторные работы	4
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	
Тема 3.2. Приготовление. Подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1

	<p>2.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков . Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>1.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Промежуточная аттестация -дифференцированный зачет</p>	<p>1</p> <p>4</p> <p>1</p> <p>2</p>
<p>Самостоятельная работа</p> <p>1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>2.. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Учебная практика Виды работ:</p> <p>Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения</p> <p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Приготовление, правила оформления, отпуска холодных сладких блюд:из натуральных фруктов и ягод, компотов</p> <p>Оценка качества, условия и сроки хранения с соблюдение основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Приготовление, правила оформления, отпуск железированных сладких блюд (киселей, желе, мусса, самбука, крема)</p> <p>Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Приготовление, правила подачи, отпуск холодных десертов (мороженое, пломбир, парфе) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос</p> <p>Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, пудинга рисового, яблоч жаренных в тесте, шарлотки яблочной, пудинга сахарного, суфле, каши Гурьевской, блинчиков фаршированных, яблоч печеных) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос</p> <p>Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (свежееотжатые соки, фруктово-ягодные,</p>	<p>48</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	

прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодный чай, кофе, коктейли, морсы, квас)) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья		
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Промежуточная аттестация –Зачет	210	
Производственная практика Виды работ:	6	2
Организация рабочего места. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения	6	
Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	6	
Приготовление, правила оформления, отпуска холодных сладких блюд: из натуральных фруктов и ягод, компотов Оценка качества, условия и сроки хранения с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила оформления, отпуск желированных сладких блюд (киселей,) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила оформления, отпуск желированных сладких блюд (желе,) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. .	6	
Приготовление, правила оформления, отпуск желированных сладких блюд (муссов) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила оформления, отпуск желированных сладких блюд (самбука) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила оформления, отпуск желированных сладких блюд (крема) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных десертов (мороженого) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных десертов (пломбира) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных десертов (парфе) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (треники с плодами и ягодами) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (пудинга рисового) Требования к качеству, хранение.	6	

Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (яблоч жаренных в тесте) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (шарлотки яблочной,) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (пудинга сухарного) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (шоколадного пудинга из манной крупы) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (суфле) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (каши Гурьевской) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих сладких блюд (Блинчиков фаршированных) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд для отпуска на вынос.	6
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные, прохладительные напитки) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (лимонады, фреш) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (смузи,) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (компот, крушон) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (холодный чай, кофе черного с мороженым) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (коктейли, морсы,) Требования к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6

Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (квас) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск холодных напитков (напитка Петровского) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих напитков (различных видов чая) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих напитков (кофе) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих напитков (какао,) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск горячих напитков (шоколад) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Приготовление, правила подачи, отпуск согревающих напитков (сбитня, глинтвейна, пунша, грока) Требование к качеству, хранение. Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка согревающих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода сырья	6	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	6	
Всего	304	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории
Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; Учебной
кухни ресторана

Оборудование кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического
материала, рабочая программа, поурочное планирование, технологические
карты.

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (плакаты,
презентации по темам).

Общее оборудование: рабочие столы, металлические, кухонный гарнитур.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный.

Механическое оборудование: плиты электрические и с индукционным
нагревом; микроволновая печь; блендер; процессор кухонный; овощерезка;
планетарный миксер.

Вспомогательное оборудование: стеллажи; полки; моечные ванны.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: наборы разделочных досок; мерные
стаканы; венчики; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические,
силиконовые); половники; щипцы кулинарные; термобоксы; наборы ножей;
мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических
отходов; функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и
транспортировки.

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

Прочее оборудование, необходимое для выполнения практических работ в
плане учебной практики

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1 Сеницына А.В. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких напитков разнообразного ассортимента : учебник для студентов. учреждений сред; проф. Образования / А.В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 3-е изд.стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., {16}с. цв. вкл.
- 2 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
- 3 С.В. Ермилова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : Издательский центр «Академия», 2018г. – 336 с., {16} с. цв. ил.

Интернет ресурсы:

<http://www.akademia-moscow.ru>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария (11-е изд.) учебник Изд.центр «Академия», 2014
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. П801 Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб.пособие для нач.проф.образования / {В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.}. – 6-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 128 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 2 (7-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
- 4.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
- 5.Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
- 6.Чуканова Н.В.Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 4 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Москва .изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.
- 8.Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2014. – 464 с
- 9.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия,2014.– 160 с.
- 10.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,2014.- 416с.

Заведующая библиотекой _____ Л.А. Громова

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практик ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.04. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, по профессии 16675 Повар, Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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 дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

4.4. 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.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p> <p>ПК 4.1.-4.5</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая При приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> в форме дифференцированного зачета МДК в виде: <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения Профессиональной Терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных Ответов</p>

<p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>
<p>Умения: Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 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 складывать 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, инструментов</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, Последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, Регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p>

	<p>Действия: Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильное выполнение заданий в полном объеме
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			
ПК. 4.2 ПК. 4.3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	Текущий контроль Защита отчетов по лабораторным/практическим работам самостоятельной работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	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 терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,		

	<p>инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование,</p> <p>безопасность ароматических и красящих веществ. Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. Правила торговли.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая</p> <p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен)</p>	
--	---	--	--

	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
<p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы: 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>

	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p> <p>Практ. Лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование</p>	
--	---	--

	<p>для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	
--	--	--

Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков

<p>ПК. 4.4-4.5</p>	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>
--------------------	--	--	--

	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в холодных и горячих напитках;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков</p> <p>Правила составления меню, рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения 	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>адекватность применения Профессиональной Терминологии</p>
		<p>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>Полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных Ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>

	<p>ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Текущий контроль Защита отчетов по лабораторным/практическим работам самостоятельной работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>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 Терминологии</p>	