

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок

для профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 20% с учётом ПС и WSR.

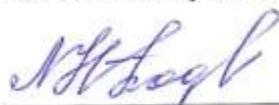
РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


подпись Н.М. Пронина

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


подпись Л.Н. Подкладкина

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


подпись Р.М. Баскаков

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Саламонова Е.В., преподаватель специальных дисциплин «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 6.5	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учетом ПС и WSR)</i>
ПК 6.6	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учетом ПС и WSR)</i>

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовки гастрономических продуктов;

ПО 2 приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

ПО 3 подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);

ПО 4 уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);

ПО 5 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 6 упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);

ПО 7 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

ПО 8 процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 9 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 10 помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);

ПО 11 приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);

- ПО 12 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
- ПО 13 составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 14 подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 15 контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 16 разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 17 подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 18 подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 19 приготовления и оформления канпе и легких закусок разнообразного ассортимента (с учётом ПС);*
- ПО 20 приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
- ПО 21 контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
- ПО 22 контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 23 контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 24 презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);*
- ПО 25 изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);*
- ПО 26 подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);*
- ПО 27 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

уметь:

- У1** проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- У2** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- У3** использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- У4** оценивать качество холодных блюд и закусок;
- У5** выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- У6** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У7** готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);
- У8** соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У9** отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);
- У10** аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);

- У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);*
- У12 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);*
- У13 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);*
- У14 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У15 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У16 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У17 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У18 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У19 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У20 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У21 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У22 составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У23 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У24 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У25 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У26 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У27 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У28 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)*

знать:

- 31** Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- 32** правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- 33** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- 34** правила проведения бракеража;
- 35** правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- 36** требования к качеству холодных блюд и закусок;
- 37** способы сервировки и варианты оформления;
- 38** температуру подачи холодных блюд и закусок;
- 39** виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- 310** правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

- 311 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 312 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);*
- 313 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 314 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);*
- 315 способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);*
- 316 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);*
- 317 региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);*
- 318 виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении холодных блюд и закусок (с учётом WSR)*

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

всего –**173** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **65** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **45** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **20** часов;

учебной –**36** часов

производственной практики –**72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 6.5	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учетом ПС и WSR)</i>
ПК 6.6	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учетом ПС и WSR)</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.5 (с учетом ПС и WSR)	Раздел 1 ПМ.06 Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.	30	20	8	10	-	24	48
ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.6 (с учетом ПС и WSR)	Раздел 2 ПМ.06 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.	35	25	12	10	-	12	24
ПК 6.1- ПК 6.4	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)	72						
	ВСЕГО:	173	45	20	20	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1 ПМ.06 Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.			
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		65 =25 т =18 лр =2 пр =20 ср	
Тема 1.1 Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.	<p>уметь:</p> <p>У1 Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У7 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);</p> <p>У8 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У9 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);</p> <p>У10 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);</p> <p>У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</p> <p>У12 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от</p>		

	<p><i>изменения спроса (с учётом ПС);</i></p> <p>У14 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</p> <p>У15 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У16 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У19 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p>У24 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);</p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>32 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>34 Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>310 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>311 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>317 региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR)</p>		
	Содержание20ч=12т+6лр+2пр	12	
1.1.1	Соленые копченые рыбные товары: пищевая ценность, классификация, требования к качеству.	2	2
1.1.2.	Колбасные изделия, мясо-копчености: пищевая ценность, классификация, требования к качеству.	2	

	1.1.3.	Сыры: пищевая ценность, классификация, требования к качеству.	2	
	1.1.4	Назначение, размещение, режим работы холодного цеха.	2	
	1.1.5	Приготовление бутербродов, варианты оформления.	2	
	1.1.6	Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск национальных бутербродов и г. Ульяновска.	2	
	Практические и лабораторные занятия		8	
	ПЗ 1	Распознавание рыбных, мясных, гастрономических товаров по классификационным признакам.	2	
	ЛЗ 1	Приготовление различных бутербродов	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа:		10	
	Подготовить сообщение на тему: «Новые направления вяления рыбопродуктов		2	
	Подготовить сообщение на тему: «мясные гастрономические товары»		2	
	Подготовить сообщение на тему: «Гастрономические товары»		2	
	Составить схему планировки холодного цеха с размещением оборудования.		2	
	Подготовить сообщение на тему: «История возникновения бутерброда»		1	
	Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.		1	
РАЗДЕЛ 2 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.				
МДК 06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.				
Тема 2.1 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	уметь: У1 Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У4 Оценивать качество холодных блюд и закусок; У5 Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <i>У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, ис-</i>			

	<p><i>пользуемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У7 <i>готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);</i></p> <p>У8 <i>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У9 <i>отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);</i></p> <p>У10 <i>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);</i></p> <p>У11 <i>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</i></p> <p>У12 <i>изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</i></p> <p>У14 <i>оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</i></p> <p>У15 <i>организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У16 <i>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У18 <i>готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);</i></p> <p>У19 <i>соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</i></p> <p>У20 <i>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p>У21 <i>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p>У22 <i>составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p>У23 <i>выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</i></p> <p>У25 <i>составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);</i></p> <p>У26 <i>применять инновационные методы приготовления, готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);</i></p>		
--	--	--	--

	<p><i>У27 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У28 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)</i></p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>32 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>34 Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>37 Требования к качеству холодных блюд и закусок;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p><i>310 правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>311 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>312 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</i></p> <p><i>313 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>314 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);</i></p> <p><i>315 способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);</i></p> <p><i>316 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</i></p> <p><i>318 виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении холодных блюд и закусок (с учётом WSR)</i></p>		
	Содержание..... 25ч=13т+12лр	13	
2.1.1.	Технология приготовления салатов, способы сервировки и варианты оформления	2	2

	2.1.2.	Технология приготовления горячих закусок, способы сервировки и варианты оформления.	2	
	2.1.3.	Технология приготовления винегретов, способы сервировки и варианты оформления.	2	
	2.1.4.	Технология приготовления блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, способы сервировки и варианты оформления.	2	
	2.1.5.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы, способы сервировки и варианты оформления.	2	
	2.1.6.	<i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов (с учётом WSR)</i>	1	
	2.1.7	Особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок детского и диетического питания. Контрольная работа	2	
	Лабораторные занятия		12	
	ЛЗ 2	Приготовление салатов и винегретов <i>и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)</i>	4	
	ЛЗ 3	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы <i>и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)</i>	6	
	ПЗ 2	<i>Составление портфолио на холодные блюда и закуски (с учётом ПС)</i>	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Выполнить сообщение по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок приготавливаемых на ПОП г. Ульяновска» - составление заявки на продукты для приготовления блюда Маринад овощной (с учётом ПС); - составление калькуляции на рыбу заливную (с учётом ПС); - подготовка презентации (4 слайда) «Инновационные методы и сложные блюда» (с учётом ПС); Работа с нормативной документацией Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.		10	
Учебная практика Виды работ по 1 ПМ 06 -24ч 1 Приготовление и отпуск бутербродов 2 Приготовление салатов из сырых овощей 3 Приготовление овощных и горячих закусок 4 Приготовление винегретов			36	

<p>5. Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);</p> <p>6. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);</p> <p>7. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);</p> <p>8. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС и WSR)</p> <p>Виды работ по 2 ПМ 06 -12ч</p> <p>5 Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</p> <p>6 Приготовление блюд и закусок из мяса и птицы</p> <p>7. Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);</p> <p>8. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента (с учётом ПС);</p> <p>9. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);</p> <p>10. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>11. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>12. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);</p> <p>13. Изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);</p> <p>14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR);</p> <p>15. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС и WSR)</p>	
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ по 1 ПМ 06– 48ч</p> <p>1 Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>2 Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе).</p> <p>3 Приготовление, оформление салатов из сырых овощей</p> <p>4 Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом)</p> <p>5 Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной)</p> <p>6. Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструк-</p>	72

циями и регламентами организации питания при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);

7. *Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);*
8. *Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);*
9. *Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);*
10. *Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
11. *Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС);*
12. *Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)*

Виды работ по 2 ПМ 06-24ч

14 Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов

15 Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы

16. *Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);*
17. *Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок (с учётом ПС);*
18. *Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);*
19. *Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);*
20. *Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
21. *Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС);*
22. *Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);*
23. *Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и*

<p><i>их презентации (с учётом ПС);</i></p> <p>24. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);</p> <p>25. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);</p> <p>26. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>27. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>28. Контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>29. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>30. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>31. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR);</p> <p>33. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учетом ПС и WSR)</p>	
<p>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме: ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; мясорубка, СВЧ, производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику на базе профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и производственную практику на профильных предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые акты

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утвержденных приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» учебник для НПО. 2-е изд. - М.: Академия, 2014.
5. Радченко, Л.А. Организация производства на ПОП: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс 2015.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

6. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
7. Сборник книг «Кухни народов мира»
8. Комплект брошюр «Карвинг»

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

- 9 Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>
- 10 Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
- 11 Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
- 12 Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>
- 13 Кулинарный портал <http://kuking.net/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», профессионального модуля проводятся в образо-

вательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

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
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - выполнение решений производственных задач. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> - определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов; - соблюдение правил приготовления салатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов; - оценивание качества готовых салатов; - проведение расчётов сырья. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок; - оценивание качества готовых простых холодных закусок; - проведение расчётов сырья. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд; - оценивание качества готовых простых холодных блюд; 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный

	ных блюд; - проведение расчётов сырья.	
<i>ПК 6.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении холодных блюд и закусок (с учетом ПС и WSR)</i>	- применение производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления простых холодных блюд; - выполнение техники и качества производства первичной обработки, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный
<i>ПК 6.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учетом ПС и WSR)</i>	- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд; - соблюдение правил приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ - подготовка презентации к реализации простых холодных блюд;	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к своей будущей профессии.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- адекватность принятия решений.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>