**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Рабочая программа**

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

**р.п. Николаевка**

**2019г.**

****

Разработчик : мастер производственного обучения Ларькина И.И.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г.

43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы:

-Устав ОГБПОУ Николаевский технологический техникум

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный

приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632

«Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального

образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении

доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в

пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464

п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществленияобразовательной

деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968

«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством

образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн; -Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

* Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
* Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СОДЕРЖАНИЕ** |  |
| 1. | ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | 25 |

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Область применения программы**.

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление,оформление иподготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональнойобразовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09.Повар, кондитер, укрупненной групп профессий 43.00.00 Сервис и туризм,на базе основного общего образования;на базе среднегообщего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

* части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области

индустрии питания различных форм собственности.

**Цели и задачи модуля** - требования к результатам освоения модуля

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

**знать:-**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственнойсанитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения,

- методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, к том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности

продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки

и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,

разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительного оборудования.

Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов,горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении сучетом требований к безопасности готовой продукции;Ведение расчетов с потребителями.

**1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего –703 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 307часов;

учебной и производственной практики- 396 часов.

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер код наименование профессии. При угрозе возникновения или возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В случае введения дистанционного режима обучения лекции и лабораторно- практические занятия будут проводиться дистанционно. Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения Ник ТТ

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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 осознание |
|  | 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 и содержание профессионального модуля**

**3.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес  сиональных,общих  компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | Практика | |
|  |  |  | Обязательные аудиторные учебные занятия | | учебная | Производственная  часов(если  предусмотрена  рассредоточенная  практика |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  | всего, часов | в т.ч.  лабораторные работы и практические занятия, часов |  |  |
|  | **МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих**  **блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | | | | |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок. | 45 |  | 12 |  |  |
|  | **МДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,**  **кулинарных изделий, закусок.** | | | | | |
| ПК4.2-4.3  ОК1-7,9,10. | **Раздел модуля 2.**  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок | 262 |  | 134 |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 396 |  |  | 252 | 144 |
|  | Всего | 703 |  |  |  |  |

**Тематический план и содержание учебного модуля 02.01**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.*** | | | ***Объем в часах*** |
| ***МДК 02.01.*Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих**  **блюд, кулинарных изделий, закусок**. |  | | | **45** |
| ***Раздел модуля 1.*** | | | | |
| **Тема 1.1.**  **Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции.** | | **Содержание** | **8** | |
| Понятие о Сан. Пине. Его применение на предприятиях общественного питания.  Контроль качества продуктов и сырья по органолептическим показателям, энергетическая ценность и безопасность продуктов, используемых на предприятии. |
| 1.1.1.Технологические основы производства продукции общественного питания**.** | | 1. Понятие Сан.Пин. Основные требования к качеству сырья и готовой кулинарной продукции.   |  | | --- | | 2.Понятие сырье, полуфабрикаты.  3. Формирование качества кулинарной продукции.  4.Контроль качества кулинарной продукции | | 1  1  1  1 | |
| ***Лабораторная работа 1***  Сохранение качества готовой кулинарной продукции | 4 | |
| **Тема 1.2.**  **Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи** | | Основные способы кулинарной обработки включают в себя механическую кулинарную обработку, гидромеханическую обработку. Химическая, биохимическая и микробиологическая кулинарная обработка.  Значение тепловой обработки, классификация и современные подходы к тепловой обработке. | **6** | |
| 1.2.1 Способы кулинарной обработки продуктов | | 1. Механическая кулинарная обработка сырья.  2. Термическая обработка кулинарной продукции | 1  1 | |
| 1.2.2. Классификация способов тепловой кулинарной обработки. | | 3. Значение тепловой кулинарной обработки для улучшения усвояемости продуктов.  4. Классификация способов тепловой обработки. | 2  2 | |
| **Тема 1.3 Функционально- технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.** | | Значение белков, жиров, углеводов в жизнедеятельности человека. Их роль в сбалансированности питания.Физико- химические изменения при тепловой кулинарной обработке. Недопущение потери питательных веществ, при всех видах тепловой обработки.  Значение воды в приготовлении пищи.  Ассортимент, товароведная характеристика пряностей, приправ. Подбор пряных букетов для улучшения вкуса и аромата готовых блюд. | **11** | |
| 1.3.1Физико- химические изменения продуктов при тепловой кулинарной обработке. | | 1. Белки. Химическая природа и строение.  2. Жиры .Изменение жиров при тепловой обработке.  3.Углеводы. Гидролиз дисахаридов. | 1  1  2 | |
| 1.3. 2. Роль воды в формировании качества продукции. | | 1. Теплофизические и массово- обменные свойства сырья. | 1 | |
| 1.3.2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей, приправ. | | 1.Правила использования пряностей.  2. Сочетание и использование пряностей и приправ.  ***Лабораторная работа № 2.Подбор пряных букетов для приготовления блюд из мяса, гарниров, соусов.*** | 1  1  4 | |
| **Тема 1.4.Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.** | | Организация работы горячего цеха на основе ассортимента блюд, кулинарной продукции. Организация работы супового и соусного отделения, организация рабочего места повара, техника безопасности и охрана труда, включающая комплекс технических и организационных мероприятий, направленных на безопасный производственный процесс***.***  Оснащение горячего цеха технологическим оборудованием, инвентарем, посудой. | **15** | |
| 1.4.1.Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. | | 1. Участки и линии в горячем цехе.  2. Организация работы супового отделения  3. Организация работы соусного отделения  4.Организация рабочего места повара в горячем цехе.  5. Техника безопасности в горячем цехе.  6.Санитарные требования к организации работы горячих цехов.  7.Оборудование горячего цеха.  ***Лабораторная работа № 3. Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции*** | 1  1  1  2  1  2  2  4 | |
| **Тема 1.5. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд**. | | Авангардное оборудование, используемое на предприятиях питания, используемое для приготовления блюд высокой кухни. Достоинство такого оборудования, его способность сохранять полезные свойства продуктов. А так же возможность приготовления новых блюд. | **5** | |
| 1.5.1.Виды современного инновационного оборудования. | | 1. Индукционные плиты. Пароконвекционные печи.  2. Вакуумное оборудование.  3.Оборудование для молекулярной кухни  4. Установка вакуумного маринования  5. Термомиксинг | 1  1  1  1  1 | |
|  | | ***Дифференцированный зачет*** | 1 | |
| **Всего** | |  | **45** | |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,**  **кулинарных изделий, закусок** | |  | **262** | |
| **Раздел модуля** | | |  | |
| **Тема 2.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.** | | Ассортимент супов, значение в питании, технологический процесс приготовления бульонов, последовательность закладки сырья, определение качества по органолептическим показателям качества.  Классификация соусов на горячие и холодные . Технологическая схема приготовления соусов, требования к качеству сырья и готовой продукции. Сроки хранения и реализации, температура подачи. Соусы промышленного производства.  Ассортимент блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из отравных, припущенных, жареных и запеченных овощей и грибов. Товароведная характеристика готовых блюд.  Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога. Ассортимент блюд. Требования к качеству сырья и готовых изделий. Способы подачи, оформления.  Значение мясных блюд в питании. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, дичи Способы приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Виды тепловой обработки, применяемые в процессе приготовления блюд.  Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, товароведная характеристика. Виды тепловой обработки. Современные способы оформления и подачи. Сроки хранения и температура подачи.  Составление технологических и калькуляционных карт первых и вторых блюд, соусов, блюд из мяса и рыбы. | **234** | |
| 2.1.1. Технология приготовления заправочных супов. | | |  | | --- | | 1. Значение заправочных супов в питании, ассортимент.  2. Технология приготовления бульонов мясных, рыбных, овощных отваров.  3. Технология приготовления щей.  4. Технология приготовления борщей.  5. Технология приготовления рассольников  6. Технология приготовления солянок.  7. Технология приготовления заправочных супов лечебного питания.  ***Лабораторная работа № 1***.Составление технологических карт заправочных супов.  ***Практическое занятие1.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачиблюда « Щи боярские».  ***Практическое занятие №2.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачиблюда « Борщ Московский».  ***Практическое занятие №3.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачиблюда « Рассольник ».  ***Практическое занятие №4.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачиблюда « Солянка сборная мясная». | | 1  1  2  2  2  2  2  4  6  6  6  6 | |
| 2.1.2.Технология приготовления супов- пюре. | | 1. Значение в питании супов- пюре в питании, ассортимент. 2. Основные технологические приемы приготовления супов- пюре. 3. Приготовление супов- пюре из птицы. 4. Приготовления супов- пюре из овощей.   ***Практическое занятие №5.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачиблюда « Суп –пюре из птицы».  ***Практическое занятие №6.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачиблюда « Суп –пюре Дюбари». | 1  1  2  2  6  6 | |
| 2.1.3. Технология приготовления прозрачных супов | | 1.Значение в питании прозрачных супов, ассортимент.  2. Приготовление мясного прозрачного бульона.  3. Приготовление прозрачного рыбного бульона.  4. Приготовление гарниров для прозрачных супов.  5. Требование к качеству и сроки хранения прозрачных супов.  ***Практическое занятие №7.*** Технология приготовления, требования к качеству,  способы подачи блюда « Консоме». | 1  2  2  2  2  6 | |
| 2.1.4.Технология приготовления холодных супов | | 1. Ассортимент холодных супов.  2.Технология приготовления холодных супов.  ***Практическое занятие №8*.** Технология приготовления, требования к качеству, способы подачи блюда « Окрошка мясная» | 1  2  6 | |
| 2.1.5.Технология приготовления соусов. | | 1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.  2.Приготовление соуса красного и его производных.  3. Приготовление соуса белого и его производных.  4. Приготовление соуса на рыбном бульоне.  5. Приготовление соуса на грибном бульоне.  6. Приготовление соусов молочных.  7. Приготовление соусов сметанных.  8. Приготовление соусов яично- масляных  9. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.  10. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.  ***Лабораторная работа № 2*** Составление технологических карт соусов.  ***Практическое занятие №9.***Технология приготовления , способы подачи и требования к качеству « Соус красный основной».  ***Практическое занятие №10.***Технология приготовления , способы подачи и требования к качеству « Соус паровой».  ***Практическое занятие №11*.** Технология приготовления , способы подачи и требования к качеству « Соус Голландский». | 2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  4  6  6  6 | |
| 2.1.6. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. | | 1. Ассортимент блюд из овощей и грибов  2. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.  3. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей.  4. Приготовление блюд из грибов.  5. Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей и грибов.  6.Технология приготовления блюд из овощей и грибов диетического питания.  ***Лабораторная работа № 3.*** Составление технологических карт блюд из овощей и грибов.  ***Практическое занятие №12.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Ризотто из овощей»  ***Практическое занятие №13.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Гротен из овощей». | 2  2  2  2  2  2  4  6  6 | |
| 2.1.8 Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога | | 1. Технология приготовления блюд из сыра.  2. Технология приготовления блюд из яиц.  3. Технология приготовления блюд из творога.  ***Лабораторная работа № 4*** Решение задач на взаимозаменяемость сырья в процессе приготовления блюд.  ***Практическое занятие №14*.** Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Суфле из сыра».  ***Практическое занятие №15.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Пудинг из творога». | 2  2  2  4  6  6 | |
| 2.1.9.Технология приготовления блюд из мяса, птицы, дичи. | | 1. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.  2. Технология приготовления блюд из жареного мяса  3. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.  4. Технология приготовления блюд из субпродуктов.  5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.  6. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.  7. Технология приготовления блюд из птицы и дичи.  8. Технология приготовления диетических блюд из мяса  ***Лабораторная работа № 5*** Составление технологических и калькуляционных карт блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов.  ***Практическое занятие №16*.** Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Жаркое по- домашнему».  ***Практическое занятие №17.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Котлеты Пожарские». | 2  2  2  2  2  2  2  2  4  6  6 | |
| 2.1.10.Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. | | 1. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.  2. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.  3.Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.  4.Технология приготовления блюд из жареной рыбы.  5.Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.  6.Технология приготовления блюд из морепродуктов.  7. Технология приготовления диетических блюд из рыбы.  ***Практическое занятие №18.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Рыба по-волжски»  ***Практическое занятие №19.***Технология приготовления, способы подачи и требования к качеству блюда « Зразы донские» | 2  2  2  2  2  2  2  6  6 | |
| **Тема 2.2.Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.** | | Технологический процесс производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Способы упаковки готовых изделий в функциональных емкостях. Разогревание готовой продукции и реализация на предприятиях общественного питания.  Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Ассортимент, условия и сроки хранения. Значение охлажденной и быстрозамороженной продукции на производстве и в быту. Современные тенденции приготовления блюд. | **20** | |
| 2.2.1.Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. | | 1. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.  2. Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях.  3.Кулинарные изделия в функциональных емкостях.  4. Охлажденные холодные закуски.  5. Разогревание и реализация охлажденной продукции.  6. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции.  7. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции.  8. Ассортимент быстрозамороженной продукции.  9. Условия и сроки хранения быстрозамороженной продукции.  10. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции. | 2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 | |
| **Тема 2.3.Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции.** | | Оформление первых, вторых блюд с элементами шоу. Авангардные способы приготовления сложной кулинарной продукции в стиле « Фьюжн». Требования WorldSkills к дизайну приготовленных блюд. | **8** | |
| 2.3.1. Оформление и украшения блюд. | | 1. Украшение первых блюд.  2. Украшение вторых блюд.  3.Способы приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле  « Фьюжн».  4. Современные требования к дизайну блюд. | 2  2  2  2 | |
|  | | ***Дифференцированный зачет*** | **2** | |
|  | | ***Всего*** | **307** | |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук,

экран, мультимедийное оборудование,

универсальный УМК, обучающие

диски, муляжи, натуральные образцы

продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Шкаф ШПЭСМ-3

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Стинол»,

Холодильник«Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

тестомесильная машина МТМ-1

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л,

0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические,

силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская

тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол

производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые,

металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,

формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для то

**4.2. Список используемой литературы**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г №273 « Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 08.06.2020г № 164-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816.
4. Богачева А.А., Клименко Н.Н., Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: издательство « Феникс» , 2018г -157 с.

\

1. Синицина А.В.., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: - М : Академия, 2019- 315
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2020. 416с.

7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2019. – 374с.

8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2018 – 370с.

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019- 416с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

**Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

* 1. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2019г. №597н
  2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.
  3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808 Литература для студентов

**Электронные ресурсы**

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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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 весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам |
| **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. | * Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. * Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодных сладких блюд, десертов * Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи * Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства * Выбирать, подготавливать ароматические вещества * Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав холодных сладких блюд, десертов * Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности * Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств * Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды   -подготавливать желатин, агар  -готовить желе, муссы, самбуки, кремы.  -Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячих сладких блюд, десертов  -Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи  -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства  -Взвешивать, измерять продукты , входящие в состав горячих сладких блюд, десертов  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности  -Использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств  -Нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим  способом фрукты, ягоды  -варить фрукты в сахарном сиропе, вине  -запекать фрукты  -смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства  -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов горячих блюд, десертов  -проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос  -порционировать, сервировать и оформлять горячих сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции  - соблюдать выход перед порционированием  -выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов.  -Подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие сладких блюд, десерты  -Проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи  -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности  -Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитковразнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств  -нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим  способом фрукты, ягоды  -проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос  -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции  - соблюдать выход перед порционированием  -выдерживать температуру подачи холодных напитков  -подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные напитк  -Подбирать в соответствии с технологическими требованиями , оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства  - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности  -Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств  -проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос  -выдерживать температуру подачи горячих напитков  --приготавливать чай, кофе, какао, шоколад  -выдерживать температуру подачи горячих напитков |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |