

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Торгово-технологический техникум»
г. Орск Оренбургской области

Утверждаю:

Директор ГАПОУ ТТТ г. Орск

А.А. Блинков

«29» сентября 2016 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

16675 Повар

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ - ОЧНАЯ

Орск, 2016 г.

Одобрена цикловой
комиссией

Председатель: /С.А.Владимирова/

Рабочая программа разработана на основе профессионального стандарта, утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н

16675 Повар

код наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орск
Оренбургской области

Разработчики:

Комарова Ю.В. преподаватель спецдисциплин
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. Паспорт программы профессионального обучения «Повар»

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом Повар, утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н

Программа профессионального обучения «Повар» предполагает освоение обучающимися 8 профессиональных модулей:

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ 03 Приготовление супов и соусов

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа может быть использована для профессиональной подготовки лиц, желающих освоить профессию «Повар».

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 216 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов; рассчитана на 12 недель обучения, по 18 часов в неделю.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	216
в том числе:	
практические занятия	72

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа *профессионального модуля* (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 01:

Всего-22 часа, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часов;
учебной практики – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.			
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			
Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов. Пищевая ценность различных видов овощей и грибов. Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов. Примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки. Требования к качеству обработанных овощей и грибов. Методы обработки традиционных видов овощей и грибов: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов. Виды обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые в кожуре клубни картофеля и корнеплоды (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные от кожуры клубни картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); мытые и зачищенные капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с удаленной кочерыжкой; мытые и зачищенные соцветия, листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей; мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без). Способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	8	2

	<p>Требования к качеству обработанных традиционных видов овощей и грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки.</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд.</p> <p>Техника нарезки корнеплодов и клубнеплодов: соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками.</p> <p>Техника нарезки капустных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками.</p> <p>Техника нарезки луковичных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами.</p> <p>Техника нарезки томатных и тыквенных овощей: ломтиками, кубиками, дольками, кружочками, а также томатов без кожицы, жидкости и семян.</p> <p>Техника формовки овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка.</p> <p>Техника подготовки овощей и грибов для фарширования.</p> <p>Техника нарезки грибов ломтиками и формовки грибов.</p> <p>Техника обработки пряностей.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов для последующего использования с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Правила хранения нарезанных и формованных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		
<p>Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Правила выбора овощей и дополнительных ингредиентов к ним и пряностей в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам и гарнирам из традиционных видов овощей.</p> <p>Требования к качеству простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров: бланширование, варка в воде, жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на открытом огне, запекание в фольге, варка на пару замороженных овощей, прогревание, протирание, смешивание, порционирование.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров с учетом разных типов овощей и диетического питания.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

	<p>для приготовления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, жарке во фритюре, жарке на открытом огне, запекании в фольге, варке на пару замороженных овощей, прогревании, протирании, смешивании, порционировании.</p> <p>Технология приготовления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей в соответствии с методами приготовления и типом овощей и питания: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свекольного пюре; морковного пюре; овощей, жаренных во фритюре (картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами); картофеля, запеченного в фольге и без фольги; овощей, жаренных на открытом огне (баклажаны, перец сладкий, кабачки); смеси из замороженных овощей на пару; зеленого горшка (консервированного, замороженного) отварного; овощного пюре из сухого полуфабриката; овощного пюре из замороженного полуфабриката; овощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Способы сервировки и подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Температура подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Варианты оформления простых блюд из традиционных видов овощей для подачи в виде блюда и гарнира.</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Расчет количества отходов при обработке овощей.</p> <p>Расчет количества порций из имеющихся продуктов.</p> <p>Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления блюд из овощей и грибов.</p>		
	Лабораторные работы	6	
	<p>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей и грибов.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Охлаждение, замораживание нарезанных овощей и грибов.</p>		
	всего	22	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии продукции общественного питания, Организации производства, Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех-1.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд, полуфабрикатов;
- плакаты;
- бланки технологических, технико-технологических карт;
- дополнительные тексты по специальности (ксерокопии).
- тексты из интернета.
- тематические презентации в MS Power Point, SMART
- раздаточный дидактический материал
- методические указания по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
- учебники
- комплекты заданий для текущего и итогового контроля знаний

Технические средства обучения:

- телевизор;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с подключением к сети интернет;
- аудио-, видео- и мультимедийным оборудование
- интерактивная доска

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- инвентарь для производства полуфабрикатов и блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- инвентарь для производства полуфабрикатов и блюд.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование, соответствующее профилю ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Мастера: наличие 4–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<p>- изложение последовательности методов обработки и нарезки овощей; - демонстрация первичной обработки овощей; - демонстрация нарезки овощей простыми и сложными формами. Производить первичную обработку в соответствии с приготовлением блюд</p>	<p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Оценка выполнения практических занятий</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента простых блюд из овощей и грибов; - изложение последовательности методов подготовки продуктов для приготовления простых блюд из овощей и грибов; - демонстрация навыков приготовления простых блюд из овощей и грибов; - оформление простых блюд из овощей и грибов; - применение пряностей, приправ и пищевых добавок при приготовлении блюд из овощей и грибов; - определение качества и безопасности сырья и готовых простых блюд из овощей и грибов, обеспечение безопасности при хранении простых блюд из овощей и грибов; - обоснование выбора технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления простых блюд из овощей и грибов; - определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей и грибов. 	<p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Оценка выполнения практических занятий</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
---	---	--

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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

компетенции)		
<p>ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование;
<p>ОК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;

	<p>определенной рабочей ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. 	
<p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;
<p>ОК. 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.

<p>ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - работы с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций.
<p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; - степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
<p>ОК. 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;

профессиональных знаний (для юношей).		- анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.
---------------------------------------	--	--

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 10 часов, в том числе-

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 6 часа;
 учебной практики – 4 часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп,			

бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
МДК 02.01 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
Тема 1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. • Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями. • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Органолептические способы определения степени готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. • Способы сервировки и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Варианты оформления приготовленных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Требования к безопасности хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, 	6	2

	макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	Лабораторные работы	4	
	Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из яиц, творога, теста.		
	всего	10	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии продукции общественного питания, Организации производства, Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех-1, лаборатория

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд, полуфабрикатов;
- плакаты;
- бланки технологических, технико-технологических карт;
- дополнительные тексты по специальности (ксерокопии).
- тексты из интернета.
- тематические презентации в MS Power Point, SMART
- раздаточный дидактический материал
- методические указания по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
- учебники
- комплекты заданий для текущего и итогового контроля знаний

Технические средства обучения:

- телевизор;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с подключением к сети интернет;
- аудио-, видео- и мультимедийным оборудование
- интерактивная доска

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;

- инвентарь для производства полуфабрикатов и блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
 - немеханическое оборудование;
 - механическое оборудование;
- инвентарь для производства полуфабрикатов и блюд.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выбор и использование инструментов и инвентаря; - соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение последовательности выполнения технологического процесса подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - соответствие единым нормам времени выполнения операций; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; <p>Экзамен квалификационный</p>
---	--	---

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

- организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;
- выбор и обоснованность, соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);
- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;
- выбор тепловых режимов при приготовлении;
- расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;
- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления;
- выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;
- выбор и обоснованность посуды для отпуска каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;
- выполнение действий по оформлению и отпуску;

- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места;

- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

-экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

Экзамен
квалификационный

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;
- выбор и обоснованность, соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);
- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;
- выбор тепловых режимов при приготовлении;
- расчет количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления;
- выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;
- выбор и обоснованность посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
- выполнение действий по оформлению и отпуску;
- проведение бракеража готовых простых блюд и гарниров из

- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места;

- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

-экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

- экспертная оценка при выполнении действий по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики;

Экзамен

<p>2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и обоснованность, соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор тепловых режимов при приготовлении; - расчет количества сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий по оформлению и отпуску; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; <p>Квалификационный экзамен</p>
--	---	--

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

- организация рабочего места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;
- выбор и обоснованность, соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);
- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;
- выбор тепловых режимов при приготовлении;
- расчет количества сырья для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем;
- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления;
- выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;
- выбор и обоснованность посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем;
- выполнение действий по оформлению и отпуску;

- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места;

- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

-экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;

Квалификационный экзамен

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Приготовление супов и соусов.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

для повышения квалификации работников предприятий общественного питания, имеющих III, IV разряды по профессии повар;

для профессионального образования работников кафе, барах, столовых.

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

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

иметь практический опыт;

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа;
учебной практики – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление супов и соусов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Содержание обучения по ПМ 03

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
ПМ 03 Приготовление супов и соусов.			
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.			
Тема 1. Приготовление бульонов и супов.	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификация бульонов и супов. • Пищевая ценность бульонов и отваров, супов. • Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание. • Методы приготовления основных супов: закладка продуктов, доведение до кипения, варка на медленном огне, пассирование, заправка, протирание, разваривание, выдерживание. • Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров, супов. • Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. • Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров, супов и соответствия бульонов и отваров стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. • Варианты оформления бульонов и отваров для подачи в виде блюда. • Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов и отваров для последующего использования. • Технология приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания: борщей мясных и 	12	2

	<p>вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; шей зеленых; шей из квашеной капусты; шей из свежей капусты; шей суточных; шей по-уральски; рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой; солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами; супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология приготовления гарниров к супам. • Органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов и соответствия основных супов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. • Методы сервировки и подачи основных супов. • Варианты оформления основных супов для подачи. • Температура подачи основных супов. • Супы, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи. 		
<p>Тема 2. Приготовление соусов.</p>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. • Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание. • Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянса, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), 	<p>10</p>	<p>2</p>

	<p>соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификация соусов. • Методы приготовления основных холодных и горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание. • Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. • Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. • Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих соусов и соответствия основных холодных и горячих соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. • Методы подачи основных холодных и горячих соусов. • Варианты сервировки и оформления блюд основными холодными и горячими соусами. • Температура подачи основных холодных и горячих соусов. 		
	Практические занятия	2	
	<p>Расчет необходимого количества продуктов для приготовления супов. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления соусов. Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов. Составление технологических карт.</p>		
	Лабораторные работы	12	
	<p>Приготовление заправочных супов, правила подачи. Приготовление молочных и сладких супов. Приготовление соусов, правила подачи.</p>		
	всего	36	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ04

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы.			
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.			
Тема 1. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.	Содержание	12	
	<p>Основные характеристики различных видов рыбы. Пищевая ценность различных видов рыбы. Требования к качеству и правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы. Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом и рыб осетровых пород. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание. Методы обработки рыбы осетровых пород: размораживание, удаление голов, костных щитков, плавников и визиги, удаление слизи, пластование, ошпаривание, зачистка, промывание, потрошение и разделка стерляди, охлаждение, замораживание. Виды и способы разделки рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанных мелких рыбок, обработанных рыбных субпродуктов. Последовательность и правила обработки рыб осетровых пород для приготовления: звеньев осетровых рыб, обработанной стерляди в целом виде и свернутой «колечком», обработанных рыбьих голов. Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы.</p>		

	<p>Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.</p> <p>Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее.</p> <p>Технология приготовления маринадов для рыбы.</p> <p>Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде.</p>		
<p>Тема 2. Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент простых блюд из рыбы.</p> <p>Методы приготовления рыбных полуфабрикатов: жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, жарка на рифленом гриле, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления рыбных полуфабрикатов из разных типов рыб.</p> <p>Технология приготовления рыбных блюд: рыбы отварной, припущенной; рыбы жареной различными способами; рыбы запечённой; блюд из рыбной котлетной массы; блюд из морепродуктов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности рыбных блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Подбор гарниров и соусов.</p> <p>Методы сервировки и подачи готовых рыбных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы.</p> <p>Температура подачи готовых рыбных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых рыбных блюд, предназначенных для последующего использования.</p>	<p>10</p>	<p>3</p>
	<p>Практические занятия</p>	<p>2</p>	
	<p>Расчет количества отходов при обработке рыбы.</p>		

	<p>Расчет количества потерь при тепловой обработке рыбы.</p> <p>Расчет количества порций из имеющихся продуктов.</p> <p>Расчет количества сырья необходимого для приготовления рыбных блюд.</p> <p>Расчет продуктов необходимых для приготовления соусов к рыбным блюдам.</p> <p>Расчет продуктов необходимых для приготовления гарниров к рыбным блюдам.</p>		
	Лабораторные занятия	12	
	<p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной, кнельной массы и морепродуктов.</p>		
	всего	34	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

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

иметь практический опыт:

- обработке сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;
учебной практики – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			
Тема 1. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.	<p>Содержание</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рубленой и котлетной массы и приготовление полуфабрикатов из них. Обработка мяса диких животных. Обработка субпродуктов. Ассортимент основных блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству готовых основных блюд из мяса, мясных субпродуктов. Методы приготовления мяса, мясных субпродуктов: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над огнем, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. Технология приготовления мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде в соответствии с методами приготовления и видом мясных субпродуктов и типом питания. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса, мясных субпродуктов и соответствия основных блюд из мяса и субпродуктов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p>	16	3

	Методы сервировки и подачи основных блюд из мяса и мясных субпродуктов. Варианты оформления готовых блюд из мяса, субпродуктов.		
	Практические занятия	2	
	Расчет количества отходов при обработке мяса и субпродуктов. Расчет сырья для получения необходимого количества порций, расчет количества полуфабрикатов. Расчет необходимого количества соуса и гарнира для мясных блюд.		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса. Приготовление блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса. Приготовление блюд из субпродуктов.		
Тема 2. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи.	Содержание Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Заправка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Ассортимент основных блюд из домашней птицы и дичи. Основные критерии оценки качества домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из домашней птицы, дичи. Требования к качеству готовых основных блюд из домашней птицы, дичи. Методы приготовления домашней птицы, дичи: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. Технология приготовления основных блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы и типом питания. Технология приготовления основных блюд из дичи в соответствии с методами приготовления и типом дичи. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной домашней птицы, дичи и соответствия основных блюд из домашней птицы, дичи стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенция. Методы сервировки и подачи основных блюд из домашней птицы, дичи. Варианты оформления основных блюд из домашней птицы, дичи для подачи в виде блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из домашней птицы, дичи.	12	3

	Практические занятия		
	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из данного количества продукта. Расчет необходимого количества соуса и гарнира для блюд из домашней птицы.		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление блюд из домашней птицы и дичи.		
	Всего:	42	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06

ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 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.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 20 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 часа;

учебной практики – 6 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление холодных блюд и закусок, 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.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных

знаний (для юношей).

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
ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.			
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			
Тема 1. Приготовление холодных блюд и закусок.	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент холодных блюд и закусок.</p> <p>Пищевая ценность холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.</p> <p>Методы приготовления холодных блюд и закусок.</p>	12	2

	<p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, нарезке, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании.</p> <p>Технология приготовления бутербродов, канапе, салатов из сырых и вареных овощей, салатов из мясных и рыбных продуктов, салатов-коктейлей, винегретов; блюд и закусок из овощей, яиц, грибов; рыбных блюд и закусок; мясных блюд и закусок.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд и закусок.</p> <p>Подходящие заправки и соусы для отдельных холодных блюд и закусок.</p> <p>Способы сервировки и подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Варианты оформления холодных блюд и закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных холодных блюд и закусок предназначенных для последующего использования.</p>		
	Лабораторные работы	6	
	<p>Приготовление и оформление бутербродов, канапе, салатов, винегретов; блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд из мяса, птицы, субпродуктов.</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы.</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Расчет количества порций из данных продуктов.</p> <p>Расчет количества отходов при обработке рыбы, мяса, субпродуктов.</p> <p>Расчет необходимого количества гарнира для холодных блюд.</p>		

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ07

ПМ07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовление сладких блюд;
- приготовление напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 16 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 10 часов
учебной практики – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков.			
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.			
Тема 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики и требования к качеству быстрозамороженных ягод и фруктов. Правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных ягод и фруктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам. Требования к качеству простых холодных и горячих сладких блюд. Методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании. Техника порционирования мороженого промышленного производства. Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с</p>	6	3

	<p>методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов и ягод натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром; компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов и ягод; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; желе, муссов, самбуков, крема ванильного из сметаны; гренок с плодами и ягодами, пудингов, шарлотки с яблоками, яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности простых холодных и горячих сладких блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p>		
<p>Тема 2. Приготовление напитков.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент холодных и горячих напитков.</p> <p>Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао.</p> <p>Правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству холодных и горячих напитков.</p> <p>Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса.</p> <p>Требования к качеству основных холодных и горячих напитков.</p> <p>Методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование; заваривание, доведение до</p>	<p>4</p>	<p>3</p>

	<p>кипения, процеживание, смешивание, растирание, отстаивание, порционирование. Правила выбора методов приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных и горячих напитков. Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком, горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих напитков. Методы сервировки и подачи основных холодных и горячих напитков. Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Температура подачи основных холодных и горячих напитков. Холодные и горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования.</p>		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление и оформление холодных и железированных сладких блюд.		
	Приготовление и оформление горячих сладких блюд.		
	Приготовление и подача напитков.		
	всего	10	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

для повышения квалификации работников предприятий общественного питания, имеющих III, IV разряды по профессии повар;

для профессионального образования работников кафе, баров, столовых.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
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 ее достижения, определенных 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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
Тема 1. Технология приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным хлебобулочным изделиям и хлебу.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Требования к качеству теста и изделий из теста.</p> <p>Методы приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка (ручная и машинная), расстойка, выпечка изделий на листах и в формах, отделка.</p> <p>Технологический режим и правила приготовления различных типов основных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Режим выпечки основных хлебобулочных изделий и хлеба (время, температура, влажность).</p> <p>Требования к качеству выпеченных основных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при</p>	8	3

	<p>приготовлении основных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований техники безопасности при: смешивании, замешивании опары, замешивании теста, разделке, порционировании теста, формовке (ручной и машинной), расстойке, выпечке изделий на листах и в формах, охлаждении, отделке.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом теста: смешивания, замешивания опары, замешивания теста, разделки, порционирования теста, формовки (ручной и машинной), отделки.</p> <p>Технология приготовления основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем, пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, печенья из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления хлеба в соответствии с методами приготовления и типом теста: хлеба круглой и продолговатой формы, хлеба формового, булочек и батончиков из хлебного теста.</p> <p>Технология приготовления сладких начинок для хлебобулочных изделий.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Виды и возможные причины брака выпеченных основных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Хлебобулочные изделия и хлеб, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и оформления.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных хлебобулочных изделий и хлеба, предназначенных для последующего использования.</p>		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление основных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	Практические занятия	2	
	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Расчет упека, припека и выхода изделий.</p> <p>Расчет сырья. Составление технологической документации</p>		

<p>Тема 2. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к качеству теста, выпеченных полуфабрикатов и основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Методы приготовления основных мучных кондитерских изделий: смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста, порционирование теста, выпечка изделий, вынимание из формы выпеченных изделий.</p> <p>Правила выбора методов приготовления разных типов теста.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов теста.</p> <p>Режим выпечки основных мучных кондитерских изделий (время, температура, влажность).</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при выполнении действий по приготовлению основных мучных кондитерских изделий с учетом требований техники безопасности при: смешивании, подогревании, взбивании, замешивании теста, прослаивании теста, заваривании муки, раскатке, формовке, отсаживании из кондитерского мешка, охлаждении, порционировании, выпечке изделий, вынимании из формы выпеченных изделий.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом теста: смешивания, подогревания, взбивания, замешивания теста, прослаивания теста, заваривания муки, раскатки, формовки, отсаживания из кондитерского мешка, порционирования, вынимания из формы выпеченных изделий.</p> <p>Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного полуфабриката (основного, производного, буше) и</p>	<p>8</p>	<p>3</p>
--	---	-----------------	-----------------

	<p>изделий из бисквитного теста (рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный), песочного полуфабриката (сладкого и соленого) и изделий из песочного теста (полоска песочная, песочная лепешка с орехами, печенье нарезное, печенье выемное, печенье масляное, печенье творожное, рожок песочный, кекс столичный, кекс творожный, кекс мраморный), изделий из сдобного пресного теста (сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами), изделий из заварного теста (кольца воздушные, профитроли, трубочки из заварного теста), слоеного полуфабриката и изделий из него (языки слоеные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, пирожки сладкие, ушки слоеные), полуфабриката крошкового и изделий из него (пирожное «Картошка»).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды и возможные причины брака выпеченных полуфабрикатов.</p> <p>Техника и методы оформления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Варианты оформления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий и мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к отделочным полуфабрикатам.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Требования к качеству основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Методы приготовления основных отделочных полуфабрикатов: варка, уваривание, варка на водяной бане, разогревание на водяной бане, замачивание, охлаждение, взбивание, смешивание, процеживание.</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при</p>		
--	---	--	--

	<p>приготовлении основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: варке, уваривании, варке на водяной бане, разогревании на водяной бане, замачивании, охлаждении, взбивании, смешивании, процеживании.</p> <p>Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката: сахарного сиропа различной крепости, сиропа для глазирования (тираж), инвертного сиропа, помады сахарной основной, помады ароматизированной и окрашенной, помады молочной, сырцовой глазури для украшения изделий, глазури заварной (рисовальной массы), шоколадной глазури (кувертюр), желе, геля, крема сливочного основного, крема «Шарлот», крема «Шарлот» на агаре, крема «Новый», крема «Глясе», крема белкового заварного, крема белкового на агаре, крема из сливок, крема на сливках, крема «Пражский», кремов с наполнителями, отделочных кремов, кремов из сухих смесей промышленного производства.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Виды и возможные причины брака основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Методы и техника оформления кондитерских изделий и десертов основными отделочными полуфабрикатами: глазировать поверхность изделий помадами и кувертюр, отсаживать глазурь из корнетика, красить разведенной и окрашенной глазурью по глазури и помаде с помощью кисти, склеивать пласты и наполнять полости выпеченных полуфабрикатов кремом, обмазывать поверхности изделий кремом и выравнивать кондитерскими гребенками и ножом, отсаживать крем из кондитерского мешка в виде разнообразных узоров, цветов и фигурок, отсаживать крем из корнетика в виде тонких рисунков и надписей, украшать бордюрами из крема и глазури верх, боковые стороны и основание торта.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Классификация тортов и пирожных.</p> <p>Основные характеристики различных видов отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого</p>		
--	--	--	--

	<p>типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к отечественным классическим тортам и пирожным.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Требования к качеству готовых отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Методы приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных: разрезание, промачивание, намазывание, наполнение, глазирование, обсыпание, обмазывание, отсаживание из кондитерского мешка и корнетика, отделка, охлаждение.</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных при: разрезании, промачивании, намазывании, наполнении, глазировании, обсыпании, обмазывании, отсаживании из кондитерского мешка и корнетика, отделке, охлаждении.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: разрезания, промачивания, намазывания, наполнения, глазирования, обсыпания, обмазывания, отсаживания из кондитерского мешка и корнетика, отделки, порционирования.</p> <p>Технология приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: тортов «Вацлавский», «Прага», «Наполеон» (слоеный), «Киевский», «Ленинградский», «Абрикотин», «Сказка», «Ночка», «Подарочный», пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, ореховых, крошковых.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных отечественных классических тортов и пирожных, предназначенных для последующего использования.</p>		
--	--	--	--

	Лабораторные работы	6	
	Приготовление основных мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия		
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья. Составление технологической документации		
Тема 3. Технология приготовления печенья, пряников, коврижек.	Содержание	4	3
	<p>Ассортимент печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к печенью, пряникам и коврижкам.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству готового печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Требования к качеству теста, сформованных изделий и готового печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Методы приготовления печенья, пряников и коврижек: заваривание муки, смешивание ингредиентов, замешивание теста, разделка теста, раскатка теста, формовка изделий, отсаживание из кондитерского мешка, нанесение рисунка, выпечка изделий.</p> <p>Правила выбора методов приготовления разных видов печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Режим выпечки изделий (время, температура, влажность).</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья, пряников и коврижек с учетом требований техники безопасности при: заваривании муки, смешивании ингредиентов, замешивании теста, разделке теста, раскатке теста, формовке изделий, отсаживании из кондитерского мешка, нанесении рисунка, выпечке изделий, охлаждение.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом теста: заваривания муки, смешивания ингредиентов, замешивания теста, разделки теста, раскатки теста, формовки изделий, отсаживания из кондитерского мешка, нанесения рисунка.</p>		

	<p>Технология приготовления печенья, пряников и коврижек в соответствии с методами приготовления и типом теста: печенья затяжного, сахарного, сдобного, крокетов, пряников сырцовых глазированных, пряников заварных медовых, коржиков сахарных, коржиков молочных, коврижек заварных медовых, коврижек сырцовых.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Виды и возможные причины брака выпеченного печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Техника и методы оформления печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Варианты оформления печенья, пряников и коврижек.</p> <p>Печенье, пряники и коврижки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и оформления.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных печенья, пряников и коврижек, предназначенных для последующего использования.</p>		
	всего	34	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии продукции общественного питания, Организации производства, Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех-1.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд, полуфабрикатов;
- плакаты;
- бланки технологических, технико-технологических карт;
- дополнительные тексты по специальности (ксерокопии).
- тексты из интернета.
- тематические презентации в MS Power Point, SMART
- раздаточный дидактический материал
- методические указания по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
- учебники
- комплекты заданий для текущего и итогового контроля знаний

Технические средства обучения:

- телевизор;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с подключением к сети интернет;
- аудио-, видео- и мультимедийным оборудование
- интерактивная доска

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;

- механическое оборудование;
- инвентарь для производства полуфабрикатов и блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- инвентарь для производства полуфабрикатов и блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи – М.: Деловая литература, 2006.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие – М.: Издательский центр «академия», 2008.
3. Федеральный закон Российской Федерации от 31 марта 2006 г. N 45-ФЗ О внесении изменения в статью 13 Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. М: Издательство "Дело и Сервис", 1998
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (в 2х частях).-М.: «Хлебпродинформ, 1996,1997
8. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М.: «Хлебпродинформ», 2006

9. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 10.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- 11.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- 12.ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 13.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 14.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
15. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 16.СанПин 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 17.СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения
18. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.-Изд.9-ое, испр. И доп.-Ростов н/Д: Феникс, 2009г.

Дополнительные источники:

1. О.М.Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин, кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности, учебное пособие/В 2ч; М.: Академкнига, 2007.
2. М.М.Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е.Наумова, повар: практические основы профессиональной деятельности, учебное пособие, М.: Академкнига, 2004.
3. В.В.Усов. Рыбная книга: учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2007.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю ПМ **06** Приготовление холодных блюд и закусок.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование, соответствующее профилю ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок.

Мастера: наличие 4–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным.

