

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией общественного питания

Протокол №8 от «31» мая 2017г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано

Зам. директора по НМР

Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А. /
директор ООО кафе «Посиделки»

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|----------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 5 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. | 8 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 19 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... | 22 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1..... | 26 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по специальности / по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 494 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 206 часов;

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 180 часов.

Демонстрационный экзамен - 12 часов

В том числе часов вариативной части учебных циклов ППКРС

всего –70 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 70 часов;

Демонстрационный экзамен - 12 часов

1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС¹

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

- **иметь практический опыт:**
 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- **уметь:**
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- **знать:**
 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills;
 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
 - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий

¹ В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями²:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |

² Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС СПО.

Изменение № « » 20 г.

| | |
|-------|---|
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Практика | |
|---|---|-------------|---|---|--|----------------|-------------------------|
| | | | Всего учебных занятий, часов | в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов | | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 3.1.-3.6 ОК01-07, 09 | Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 46 | 40 | 16 | | 6 | - |
| ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10 | Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. | 268 | 166 | 90 | | 102 | - |
| | Производственная практика, часов | 180 | | | | | 180 |
| | Всего: | 494 | 206 | 106 | | 108 | 180 |

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ³

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | |
|--|---|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 46 | |
| МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | | |
| Тема 1.1. | Содержание учебного материала | 8 | |
| Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 1. | | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. |
| | 2. | | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. |
| | 3. | | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. |
| | 4. | | Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по | Содержание учебного материала | 16 | |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и | | |

³ *Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4.*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № « » 20 г.

| | | | |
|--|---|--|------------|
| приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | закусок на предприятиях. | |
| | 2. | Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | 3. | Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| | 4 | Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. | |
| | 5 | Система ХАССП в общественном питании. | |
| | 6 | Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). | |
| | 7 | Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | |
| | 8 | Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | |
| | 9 | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | |
| | | Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. | 4 |
| | Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд и закусок. | 4 | |
| | Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок . | 4 | |
| | Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок. | 4 | |
| Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | | | 6 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | | | 268 |
| МДК. 03.01. Организация | | | 166 |

Изменение № « » 20 г.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|---|-----------|--|----|--|----|---|----|--|----|--|----|---|---|---|---|---|----|---|----------------------------------|
| приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 406 757 483">1.</td> <td data-bbox="757 406 1951 483">Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 483 757 560">2.</td> <td data-bbox="757 483 1951 560">Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 560 757 636">3.</td> <td data-bbox="757 560 1951 636">Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 636 757 713">4.</td> <td data-bbox="757 636 1951 713">Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 713 757 790">5.</td> <td data-bbox="757 713 1951 790">Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для заправок.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 790 757 866">6.</td> <td data-bbox="757 790 1951 866">Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусных полуфабрикатов промышленного производства</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 866 757 943">7.</td> <td data-bbox="757 866 1951 943">Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 943 757 1019">8</td> <td data-bbox="757 943 1951 1019">Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1019 757 1096">9</td> <td data-bbox="757 1019 1951 1096">Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1096 757 1173">10</td> <td data-bbox="757 1096 1951 1173">Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения заправок.</td> </tr> </table> <p>Лабораторная работа 1. Приготовление холодных заправок</p> | 1. | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. | 2. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок. | 3. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства | 4. | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов. | 5. | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для заправок. | 6. | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусных полуфабрикатов промышленного производства | 7. | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ. | 8 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | 9 | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов | 10 | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения заправок. | <p>16</p> <p>2</p> |
| 1. | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для заправок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусных полуфабрикатов промышленного производства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения заправок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Лабораторная работа 2. Приготовление холодных соусов | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="678 1361 757 1428">1.</td> <td data-bbox="757 1361 1951 1428">Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.</td> </tr> </table> | 1. | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Изменение № « » 20 г.

| | | | |
|---|--|--|----------|
| реализации салатов разнообразного ассортимента | 2 | Актуальные направления в приготовлении салатов. | |
| | 3. | Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | |
| | 4. | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | |
| | 5. | Правила подбора заправок для салатов. | |
| | 6. | Салаты из свежих: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | |
| | 7. | Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | |
| | 8. | Салаты из смеси вареных овощей с другими продуктами: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | |
| | 9. | Салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | |
| | 10 | Фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | |
| | 11. | Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | |
| | 12. | Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов, винегретов. | |
| | 13. | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. | |
| | 14. | Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | |
| | 15. | Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | |
| | Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода салатов | | 4 |
| Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 4 | |
| Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 4 | |
| Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 4 | |
| Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей с другими продуктами. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 4 | |
| Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск салатов региональных кухонь мира. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | 4 | |
| Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | 4 | |

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> | Содержание учебного материала | | 24 |
| | 1. | Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. | |
| | 2. | Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. | |
| | 3. | Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. | |
| | 4. | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных). | |
| | 5. | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых, закусочных. | |
| | 6. | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. | |
| | 7. | Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve . | |
| | 8. | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, Варианты оформления и отпуска. | |
| | 9. | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок рыбы. Варианты оформления и отпуска. | |
| | 10. | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска. | |
| | 11. | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска. | |
| | 12. | Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 13. | Приготовление горячих бутербродов. Варианты оформления и отпуска. | |
| | 14. | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи. | |
| | 15. | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способы подачи. | |
| | 16. | Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов. | |
| | 17. | Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола». | |
| 18. | Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, | | |

Изменение № « » 20 г.

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|
| | | холодных закусок для отпуска на вынос. | |
| | | Практическое занятие 6. Расчет количества сырья, выхода бутербродов. | 2 |
| | | Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| | | Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| | | Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| | | Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | Содержание учебного материала | | 20 |
| | 1. | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. | |
| | 2. | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. | |
| | 3. | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | |
| | 4. | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | |
| | 5. | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | |
| | 6. | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных продуктов. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | |
| | 7. | Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | |
| | 8. | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | |
| | 9. | Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. | |
| | 10. | Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос. | |
| | | Практическое занятие 7. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 4 |
| | | Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы | 6 |

Изменение № « » 20 г.

| | | |
|--|---|------------|
| | Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | |
| | Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| | Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| | Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| | Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| | Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| | Практическое занятие 8. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 4 |
| Учебная практика | | 102 |
| Виды работ: | | |
| 1. Выполнение подготовительных работ | | |
| 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. | | |
| 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | | |
| 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. | | |
| 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | |
| 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | |
| 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | |
| Производственная практика | | 180 |
| Виды работ: | | |
| 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к | | |

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

| | |
|--|------------------------|
| <p>бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | |
| Всего | 494⁴ |

⁴ Должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта рабочей программы профессионального модуля.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатории приготовления блюд.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы и стулья, шкафы, учительский стол, ученическая доска, компьютерный стол.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Видеоматериал «Приготовление холодных блюд и закусок».
3. Плакаты, буклеты.
4. Муляжи блюд.
5. Наборы специй и приправ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектаutomаты, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, сластер, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Сковороды.
7. Лотки.
8. Противни.
9. Дуршлаг и сита.
10. Шумовки.
11. Миски.
12. Кольца для салатов.
13. Салатники, закусочные тарелки, фужеры, креманки.
14. Соусники.
15. Ложки и вилки.
16. Наборы для соли и специй.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику..

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. – 272 с.
5. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С. И. Козлова – М.: Академия, 2012. – 192 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
11. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. [Текст]. Учебное пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чесноков – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 288с.
12. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. [Текст]. / Н.Э.Харченко. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 790с.
13. Шатун Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2014. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Электронные издания:

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата ⁵ | Формы и методы контроля и оценки ⁶ |
|---|--|--|
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготавливает рабочее место для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок . | Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции. |
| | Подготавливает оборудование, сырье, исходные материалы для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Выполняет приготовление холодных соусов, заправок | Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции. |
| | Выполняет непродолжительное хранение холодных соусов, заправок | |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Осуществляет приготовление творческого оформления салатов разнообразного ассортимента | Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции |
| | Осуществляет подготовку к реализации салатов | |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Выполняет приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции. |
| | Выполняет подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок | |

⁵ «Что делает?» планирует, выбирает, проводит, предлагает, определяет, делает, анализирует, составляет, разрабатывает, осуществляет, организует, распределяет, рассчитывает, использует, применяет, ведет.

⁶ Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, защиты курсового проекта, отчета по практике, экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы, оценка действий обучающегося в ходе деловой игры, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК, и др.

| | | |
|--|---|---|
| | разнообразного ассортимента | |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Осуществляет приготовление творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции |
| | Выполняет подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Осуществляет приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции |
| | Выполняет подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений⁷.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата⁸ | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

⁷ Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.

⁸ См. примерную программу

Изменение № « » 20 г.

| | |
|--|---|
| | методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главное; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельностью |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуально использует нормативно-правовую документации по профессии; точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет в рабочем коллективе |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимает значимость своей профессии |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает ресурсосбережения на |

Изменение № « » 20 г.

| | | |
|---|---|--|
| | рабочем месте | |
| ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| | | |
|--|---|--|
| <p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Иметь практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов.</p> | <p>Виды работ на практике Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> |
| | <p>Уметь: – рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – распознавать недоброкачественные продукты</p> | <p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд и закусок. Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.</p> |
| | <p>Знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> | <p>Перечень тем, включенных в МДК 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях. 2. Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Организация и техническое оснащение работ по подготовке к</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> | <p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 4. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. 5. Система ХАССП в общественном питании. 6. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). 7. Техническое оснащение работ. 8. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 9. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 10. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> |
| <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> | <p>Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями</p> | <p>Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> |
| | <p>Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p> | <p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Лабораторная работа №1 Приготовление холодных заправок</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | <p>Лабораторная работа № 2. Приготовление холодных соусов</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> – Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий | <p>Перечень тем, включенных в МДК Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для заправок. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусных полуфабрикатов промышленного производства Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | соусов Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения заправок. |
| ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями | Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности и определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении. |
| | Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода салатов. Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей . Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов- коктейлей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей с другими продуктами. Органолептическая оценка качества |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>(бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск салатов региональных кухонь мира. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> |
| | <p>Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов.</p> | <p>Перечень тем, включенных в МДК Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок для салатов. Салаты из свежих: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Салаты из смеси вареных овощей с другими продуктами: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов, винегретов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи бутербродов, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями | <p>региональных кухонь мира.</p> <p>Виды работ на практике</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов и простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных закусок, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, простых холодных закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок</p> |
| | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | <p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов</p> <p>Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных закусок, кулинарных изделий | <p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов.</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных).</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых, закусочных..</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, Варианты оформления и отпуска.</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок рыбы. Варианты оформления и отпуска.</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска.</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска.</p> <p>Правила и варианты отпуска икры.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих бутербродов. Варианты оформления и отпуска.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способы подачи.</p> <p>Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов.</p> <p>Правила, варианты выкладывания</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».</p> |
| <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями | <p>Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд определение достаточности специй и доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.</p> |
| | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | <p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 7. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> |
| | <p>Знать:</p> | <p>Перечень тем, включенных в МДК</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий | <p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> |
| <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведения расчетов с потребителями | <p>Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй и доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления подачи холодных блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | <p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Практическое занятие 8. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.</p> |
| | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий | <p>Перечень тем, включенных в МДК Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных продуктов. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> |

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № « » 20 г.

| | | |
|--|--|---|
| | | Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос. |
|--|--|---|