

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».


СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО-ПУ №85
Колода И.П.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление простых холодных блюд и закусок

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык

2020 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель _____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Головинова Ирина Борисовна – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление простых холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление простых холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
2. Готовить и оформлять салаты; в т.ч. блюда старорусской кухни
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски;
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;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления 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 холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок, правила и условия хранения, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **90** часа;

учебная практика – **36** час.

производственная практика -18 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление простых холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 4	Готовить и оформлять простые холодные блюда

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление простых холодных блюд и закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4	Раздел 1. Организация работы повара в холодном цехе	2	0			Экзамен
	Раздел 2. Приготовление, оформление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в т.ч. блюд старорусской кухни	30	20			
Всего		32	20	36	18	4

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление простых холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 6 Приготовление простых холодных блюд и закусок		90	
Раздел ПМ 1 Организация работы повара в холодном цехе		2	
Тема 1.1. Характеристика гастрономических продуктов.	Содержание	1	
	1. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к холодным блюдам и закускам.		2
Тема 1.2. Организация работ повара в холодном цехе	Содержание	1	
	1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация и техническое оснащение рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд и закусок.		2
Раздел ПМ 2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		30	
Тема 2.1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Содержание	3	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов.		2
	2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов (открытых (простых, сложных), закрытых). Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости способов обслуживания.		

	Лабораторно практическая работа		4	3
	1	Приготовление, оформление и отпуск открытых (простых и сложных) бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
Тема 2.2. Приготовление и оформление салатов в т. ч. блюд старорусской кухни	Содержание		4	
	1.	Классификация, ассортимент салатов.		
	2	Салаты из сырых овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Салаты из вареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Несмешанные салаты, салаты-коктейли, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		2
	Лабораторно практическая работа		8	3
	1	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей, сервировка стола для отпуска салатов.		
2	Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей, сервировка стола для отпуска салатов.			
Тема 2.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	Содержание		3	2
	1.	Ассортимент простых холодных блюд и закусок.		
	2.	Технология приготовления, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из овощей, яиц, рыбы, мяса, птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
	Лабораторно практическая работа		8	3
1	Приготовление, оформление и отпуск закусок из овощей и яиц			
2	Приготовление, оформление и отпуск закусок из рыбы, мяса, птицы			
Учебная практика Виды работ			36	
1. 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. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий:				

<p>взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 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 процессе работы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Приготовление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок актуального ассортимента с учетом требований к качеству и 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. 	18	
<p>Всего:</p>	90	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы.

Оборудование

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные – 5 шт.;
- Пароконвектомат – 1 шт.;
- Конвекционные печи – 2 шт.;
- Микроволновая печь – 1 шт.;
- Расстоечный шкаф – 1 шт.;
- Плиты индукционные – 7 шт.;
- Плиты электрические – 1 шт.;
- Фритюрница – 1 шт.;
- Витрина холодильная- 1 шт.;
- Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;
- Лапширезка – 1 шт.;
- Миксер ручной – 2 шт.;
- Миксер планетарный – 1 шт.;
- Блендер погружной – 4 шт.;
- Мясорубка электрическая – 1 шт.;
- Процессор кухонный – 1 шт.;
- Слайсер – 1 шт.;
- Соковыжималки – 1 шт.;
- Кофемолка – 1 шт.;
- Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- Овоскоп – 1 шт.;
- Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Мороженица.
- Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;
- Венчик для взбивания – 10 шт.;
- Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.
- Скребок металлический - 1 шт.
- Поворотный стол металлический – 4 шт.
- Термометр электронный – 4 шт.

Разделитель для яиц – 10 шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Разделочные доски

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – Ш, 11 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) (в электронном формате) 2019

Дополнительные источники

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	<p>- наблюдение за действиями на учебной практике;</p> <p>- текущий контроль;</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестация в экзамена по МДК</p> <p>- квалификационный экзамен:</p> <p>защита письменной экзаменационной работы</p> <p>-выполнение практической квалификационной работы</p>
<p>ПК 2. Готовить и оформлять салаты в т.ч салаты старорусской кухни</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления салатов;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода салатов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	

	<p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению, оформлению и отпуску салатов;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении салатов;</p> <p>-правильность проведения бракеража салатов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения салатов;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи салатов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные закуски</p> <p>ПК 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>-правильность проведения бракеража холодных блюд и закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	