

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ
РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	4
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	4
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u> <i>Ошибка! Залка не определена.</i>	
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	13
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	13
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	13
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	15
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u> <i>Ошибка! Залка не определена.</i>	
..... <i>Ошибка! Залка не определена.</i>	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	25
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	25
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	25
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.1. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс	номенклатуру информационных источников,	-

	<p>поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>проявлять гражданско- патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско- патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты антикоррупционного</p>	

		поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК.08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные</p>	

	<p>тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</p> <p>профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.10			

1.2. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>ПК 6.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни • подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов • обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Тема 1.1</p> <p>Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	8	Запрос работодателя

		<p>весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни; 		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни; • организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; • выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны 		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни 			
2	<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; • подготовка, уборка рабочего места повара; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни; • проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на 	<p>Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p>	48	запрос работодателя

		<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи; 			
3	ПК 6.3 Подготавливать	Навыки:	Тема 2.1. Подготовка	8	запрос работодат

	<p>рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подготовка, уборка рабочего места повара • подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов • обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов • в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни; • проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать 	<p>рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>еля</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

		<p>температуру подачи блюд региональной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира; • правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), 		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 			
4	<p>ПК 6.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира; 	<p>Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.</p>	54	запрос работодателя

		<ul style="list-style-type: none"> • проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира; • владеть профессиональной терминологией; • консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного 		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		ассортимента для подачи;			
--	--	--------------------------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ¹⁷	72	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Практика, в т.ч.:	468	468
учебная	144	144
производственная	324	324
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме зачёта МДК 06.02 в форме зачёта УП 06 ПП 06 ПМ 06 в форме квалификационного экзамена	16	-
Всего	576	518

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁸	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.2 ОК 01-10	Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	36	24	36	36	-	10		
ПК 6.3-6.4 ОК 01-10	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	36	26	36	36	-	10		

¹⁷ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

¹⁸ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	324	324						324
	Промежуточная аттестация	16							
	Всего:	576	518		72	-	20	144	324

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66/24	
МДК 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66/24	
Тема 1.1 Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание		ПК 6.1
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. 2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	4	ОК. 01-10
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 6.1
	1.Составление технологических карт на блюда региональной кухни 2. Решение технологических задач. 3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1 2 1	ОК. 01-10
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	Содержание		ПК 6.2
	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок региональной кухни. 2.Технология приготовления горячих блюд и закусок региональной кухни. 3.Технология приготовления холодных и горячих десертов региональной кухни. 4.Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни	28	ОК. 01-10

	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	1.Приготовление холодных блюд и закусок региональной кухни.	4	ПК 6.2 ОК. 01-10
	2.Приготовление горячих блюд и закусок региональной кухни.	4	
	3.Приготовление холодных и горячих десертов региональной кухни	4	
	4.Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни.	8	
Раздел 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72/32	
МДК 06.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72/32	
Тема 2.1. Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание		ПК 6.3 ОК. 01-10
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента. 2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 6.3 ОК. 01-10
	1.Составление технологических карт на блюда кухни народов мира.	1	
	2. Решение технологических задач.	2	
3.Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд	1		
Тема 2.2.	Содержание		

<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Итальянская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански, пиццы</p> <p>2.Французская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижски, лукового супа по-парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами.</p> <p>3.Немецкая кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецки, воздушное мороженое.</p> <p>4.Английская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по-английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по-шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда.</p> <p>5.Кухня США Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат «Хикаго», хот-доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре «по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по-</p>	22	ПК 6.4 ОК. 01-11
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	---------------------

	<p>королевски, омлет по-американски.</p> <p>6.Кухня средней Азии</p> <p>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни.</p> <p>Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод ; блюда из теста.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32	ПК 6.4 ОК. 01-10
	1.Приготовление блюд итальянской кухни		
	2.Приготовление блюд французской кухни.		
	3.Приготовление блюд немецкой кухни.		
	4.Приготовление блюд английской кухни.		
	5.Составление технологических карт по приготовлению блюд кухонь США и средней азии.	2	
	6.Приготовление блюд американской и среднеазиатской кухонь.		
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	10	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным занятиям. Подготовка презентаций	10	
	Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	144	

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Размораживание кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

18. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой базы практики.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	324	
Всего	606	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ _____ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2007г.

2.Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1	Подготавливает рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий;

ПК 6.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	- тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения заданий по учебной и производственной практике;
ПК 6.3	Подготавливает рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК 6.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.06; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам