

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

РЕКОМЕНДОВАНО

Министерством образования и
науки Донецкой Народной
Республики
09.07.2018

**ПРИМЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.01

Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02

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

ПМ.03

Приготовление супов и соусов

ПМ.04

Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07

Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2018

РЕКОМЕНДОВАНО
Министерством образования и науки
Донецкой Народной Республики

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО на
заседании Ученого совета РИПО ИПР
протокол № 6 от 30.05. 2017 г.

_____ Е.В. Горохов
Приказ № 629 от 9 июля 2018 г.

Составители:

- Бервина Е. В. методист в высшей категории учебно-методического отдела среднего профессионального образования высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»
- Кравченко В. В. старший преподаватель кафедры профессиональной и общепрофессиональной подготовки высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»
- Огородняя М. Г. преподаватель ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»
- Рыбалко О.Г. мастер производственного обучения Донецкого высшего профессионального училища ресторанного сервиса и торговли
- Синезубова С.В. старший мастер ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей промышленности», заместитель руководителя РУМО
- Топалова Н. И. мастер производственного обучения Донецкого высшего профессионального училища ресторанного сервиса и торговли
- Челпаченко Н. Б преподаватель ГПОУ «Горловский центр профессионально-технического образования»
- Шкляревская Л.С. мастер производственного обучения Донецкого высшего профессионального училища ресторанного сервиса и торговли

Научно-методическая редакция:

- Данильченко С.В. начальник отдела среднего профессионального образования Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, кандидат педагогических наук
- Алфимов Д. В. директор высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», доктор педагогических наук, профессор
- Заболотная М.Н. заместитель директора по организационно-методической поддержке программ образования высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»



Д.В. Алфимов

Рецензенты:

Коршунова А.Ф	профессор, кандидат технических наук ГОВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского»
Огородняя М.Г	директор ГПОУ «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей», преподаватель-методист, специалист высшей категории
Лихачева Р.С.	директор кафе «Барселона»

Ответственные за выпуск:

Коровка Е.А.	первый заместитель директора высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», кандидат физико-математических наук, доцент
--------------	---

Технический редактор, корректор:

Пашенко В.В.	заведующий отделом обеспечения, сопровождения и экспертизы образовательных программ, проектов и учебных изданий высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»
--------------	---

Содержание

1	Глоссарий	7
2	Используемые сокращения	10
3	Примерная программа профессионального модуля	11
	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	
	Пояснительная записка	12
	Область применения программы ПМ	12
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	13
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	15
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	16
	Примерная тематика практических занятий	18
	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	18
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	18
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	19
4	Примерная программа профессионального модуля	
	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	22
	Пояснительная записка	23
	Область применения программы ПМ	23
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	24
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	26
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	27
	Примерная тематика практических занятий	29
	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	29
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	30
5	Примерная программа профессионального модуля	33
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	
	Пояснительная записка	34
	Область применения программы ПМ	34
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	35
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	37
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	38
	Примерная тематика практических занятий	40

	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	40
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	40
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	41
6	Примерная программа профессионального модуля	44
	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	
	Пояснительная записка	45
	Область применения программы ПМ	45
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	46
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	48
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	49
	Примерная тематика практических занятий	51
	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	51
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	51
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	52
7	Примерная программа профессионального модуля	55
	ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
	Пояснительная записка	56
	Область применения программы ПМ	56
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	57
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	59
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	60
	Примерная тематика практических занятий	62
	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	62
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	62
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	63
8	Примерная программа профессионального модуля	66
	ПМ.06.Приготовление холодных блюд и закусок	
	Пояснительная записка	67
	Область применения программы ПМ	67
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	68
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	70
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	71
	Примерная тематика практических занятий	73

	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	73
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	73
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	74
9	Примерная программа профессионального модуля	76
	ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков	
	Пояснительная записка	77
	Область применения программы ПМ	77
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	78
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	80
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	81
	Примерная тематика практических занятий	82
	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	82
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	82
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	83
10	Примерная программа профессионального модуля	
	ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	86
	Пояснительная записка	87
	Область применения программы ПМ	87
	Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	88
	Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы	90
	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	91
	Примерная тематика практических занятий	93
	Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся	93
	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	94
	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	95

ГЛОССАРИЙ

Государственный образовательный стандарт: совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Компетенция: динамичная совокупность знаний, умений, навыков, способностей, ценностей, необходимая для эффективной профессиональной и социальной деятельности, личностного развития выпускников и которую они обязаны освоить и продемонстрировать после завершения части или всей образовательной программы.

Качество образования: комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

Квалификация: уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности, отвечающая совокупности обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Курсовые проекты (работы) выполняются с целью закрепления, углубления и обобщения знаний, полученных студентами за время обучения и их применение к комплексному решению конкретного профессионального задания.

Лабораторное занятие: форма учебного занятия, при которой студент под руководством преподавателя лично проводит натурные или имитационные эксперименты или опыты с целью практического подтверждения отдельных теоретических положений данной учебной дисциплины, приобретает практические навыки работы с лабораторным оборудованием, оборудованием, вычислительной техникой, измерительной аппаратурой, методикой экспериментальных исследований в конкретной

предметной области.

Лекция: основная форма проведения учебных занятий в образовательном учреждении, реализующей профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена, предназначенных для усвоения теоретического материала.

Модуль: комплекс учебных занятий, отличающийся содержательным, методическим, организационным, оценочным, технологическим и временным единством, имеющим как дисциплинарный, так и междисциплинарный характер.

Образование: единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностно-смысловых установок, опыта деятельности и компетенции, определенного объема и сложности в целях физического, интеллектуального, личностного, духовно-нравственного, творческого, социального и профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

Образовательная деятельность: деятельность по реализации образовательных программ.

Образовательная программа: комплекс основных характеристик образования (объем и содержание, которые представлены в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, а также оценочных и методических материалов.

Образовательный стандарт: совокупность обязательных требований к высшему профессиональному образованию по специальностям и направлениям подготовки, утвержденных образовательными организациями высшего профессионального образования, определенными Законом или решением Совета Министров Донецкой Народной Республики.

Обучающийся: физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

Обучение: целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения непрерывного образования в течение всей жизни, с учетом индивидуальных психических и

физических особенностей, а также культурных потребностей.

Практика: вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическое занятие включает проведение предварительного контроля знаний, умений и навыков обучающихся (студентов), постановку общей проблемы преподавателем и ее обсуждение с участием студентов, решения задач с их обсуждением, решение контрольных задач, их проверку, оценивание.

Примерная основная образовательная программа: учебно-методическая документация (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющая рекомендуемые объем и содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Профессиональное образование: вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в определенной сфере и выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Профессиональное обучение: вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Профиль: совокупность основных черт какой-либо профессии (направления, специальности) среднего профессионального образования, определяющих конкретную направленность образовательной программы.

Результаты образования: демонстрируемые выпускником по завершении образования (курса, модуля, учебной дисциплины и т.д.) и измеряемые знания, умения, навыки, которые выражаются с помощью («на языке») компетенций.

Самостоятельная работа обучающегося (студента) является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий.

Семинарское занятие: форма учебного занятия, при которой преподаватель организует дискуссию вокруг предварительно определенных тем, к которым обучающиеся (студенты) готовят тезисы выступлений на основании индивидуально выполненных заданий (рефератов).

Уровень образования: завершенный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований к результатам освоения образовательной программы;

Учебный план: документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы и сроки промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящей программе используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ГОС СПО – государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОП – образовательная программа;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.01

Приготовление блюд из овощей и грибов

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

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

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы являются:

- механическая кулинарная обработка овощей и грибов,
- тепловая обработка продуктов;
- приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: <i>практические занятия</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	72/144

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ	Значение овощей в питании. Товароведная характеристика сырья. Организация рабочих мест при проведении механической кулинарной обработки овощей. Общая схема обработки овощей. Общая схема обработки картофеля и корнеплодов. Характеристика операций. Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование. Формы нарезки корнеплодов и их кулинарное использование. Обработка капустных, луковых и плодовых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование. Обработка салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Товароведная характеристика и обработка консервированных овощей. Обработка грибов. Характеристика и подготовка основных видов пряностей, приправ для блюд из овощей и грибов.
Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	
Тема 2. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Классификация. Процессы при тепловой обработке. Общие правила варки и припускания овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварных и припущенных овощей. Условия и сроки реализации отварных овощных блюд. Общие правила жарки овощей основным способом и во фритюре. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареных овощей. Условия и сроки реализации жареных овощных блюд. Приготовление овощных масс. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из протёртых овощей. Общие правила тушения овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из припущенных и тушёных овощей. Общие правила запекания овощей. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённых овощей. Условия и сроки реализации запеченных овощных блюд. Технология приготовления и оформление гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Учебная и производственная практики
--

Виды работ:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">– Организация рабочего места, подбор инвентаря, посуды, оборудования.– Обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов в соответствии с правилами т/б и санитарными нормами.– Подготовка и использование пряностей, приправ.– Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.– Правила отпуска, требования к качеству готовых блюд.– Проведение бракеража.– Контроль сроков реализации.– Охлаждение, замораживание п/ф и блюд из овощей. Работа с замороженными п/ф и блюдами. |
|---|

Примерная тематика практических работ

1. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование.
2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из овощей

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся:

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей; аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовкерефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации - экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ИНС от 19.06.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ИНС от 10.04.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер [Электронный ресурс]: приказ Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015г. – Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.
4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике [Электронный ресурс]: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. – Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: Хлебпродинформ, 1997.

Учебные издания:

1. Старовойт, Л.Я. Кулинария питания [Текст]: учеб.пособие /Л. Я.Старовойт [и др.].– К. :Выщ.шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. –М. : Академия, 2013. – 160 с.

Для студентов

1. Старовойт, Л.Я. Кулинария питания [Текст]: учеб.пособие /Л.Я.Старовойт [и др.]. – К.:Выщ. шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М. : Деловая лит.: Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
- 4 . Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. –М.: Академия, 2013. – 160 с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М.:Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб.пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.2 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. –М.: Просвещение, 1997. – (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст]: учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов – М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. – М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании[Текст] Т. И. Шестакова. – Ростов н/ Д.: Феникс, 2005. –352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа :[http:// www.chefs.ru](http://www.chefs.ru).
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М. : Академкнига, 2007. – 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.chefs.ru](http://www.chefs.ru).
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.02

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

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса,

простые блюда из бобовых и кукурузы.

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

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

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

Примерная программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов
- основными содержательными линиями примерной программы (соответствующие разделам программы) являются:

- товароведная характеристика и требования к качеству сырья;
- правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы

Вид учебной	Объем,
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: <i>практические занятия</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	72/144

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)
Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Тема 1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Характеристика сырья. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству каш различной консистенции, блюд и гарниров из них. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки бобовых. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из бобовых. Общие правила варки макаронных изделий. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из макаронных изделий.
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога, теста	
МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Тема 2. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста	Блюда из яиц. Товароведная характеристика яиц. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварных яиц. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из жареных яиц. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённых яиц. Блюда из творога. Товароведная характеристика творога. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных блюд из творога. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству отварных блюд

	из творога. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству запечённых блюд из творога. Блюда из теста. Технология приготовления теста для вареников, пельменей, галушек, лапши домашней. Технология приготовления фаршей и начинок. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из теста с фаршами.
Учебная и производственная практика	
Виды работ: - Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и мучных блюд, и кулинарных изделий. - Оценивание органолептическим методом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Составление технологических карт. - Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных и мучных изделий, яиц и творога в соответствии с технологическим процессом и соблюдением санитарных правил и норм. - Методы сервировки и подачи мучных блюд и кулинарных изделий. Использование разных способов оформления. - Проведение бракеража. - Охлаждение и замораживание блюд и изделий.	

Примерная тематика практических работ.

Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из яиц, творога, теста.

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовка рефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;

- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики [Текст] № 55-ІНС от 19.06.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон № 40-ІНС 10.04.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер [Электронный ресурс]: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015г. – Режим доступа : http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике [Электронный ресурс]: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. – Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие / Л. Я. Старовойт [и др.]. – К. : Выщ. шк., 1992.

2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев

[и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.

4. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.

5. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] : рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. – М. : Академия, 2013. – 160 с.

Для студентов

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб.пособие /Л. Я.Старовойт [и др.]. – К.: Выщ. шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи[Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М.:Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб.пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О. М. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. – М.: Просвещение, 1997. – (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст] : учеб.пособие для преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
6. Ходусов, А.Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. – М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. – М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст]/ Т. И. Шестакова. – Ростов н/ Д.: Феникс, 2005.–352 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2010. –280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.03

Приготовление супов и соусов

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление супов и соусов**, и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

ПК. 3.1 Готовить бульоны и отвары.

ПК. 3.2 Готовить простые супы.

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

ПК. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление супов и соусов служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы (соответствующие разделам программы) являются:

- товароведная характеристика и требования к качеству сырья;
- правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи супов и соусов.

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

иметь практический опыт:

- приготовления супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов средней сложности;

знать:

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес к ней.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы

Вид учебной	Объем, ч
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: <i>практические занятия</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	72/144

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Технология приготовления бульонов и отваров	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	
Тема 1.1. Технология приготовления бульонов и отваров	Организация технологического процесса для приготовления первых блюд. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления бульонов. Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Виды бульонов. Требования к качеству бульонов.
Раздел 2. Технология приготовления простых супов	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	
Тема 2. 1. Технология приготовления супов	Пищевая ценность и классификация супов. Приготовление простых и средней сложности супов. Ассортимент и особенности приготовления супов. Технология приготовления заправочных, овощных супов, супов с крупами, макаронными и бобовыми изделиями, молочных, прозрачных супов, супов-пюре. Приготовление борщей, щей, рассольников, солянок. Приготовление ухи. Приготовление овощных, картофельных супов, супов с макаронными изделиями, с крупой и бобовыми. Характеристика, виды особенности рецептуры и подачи. Нормы закладки продуктов. Приготовление гарниров для прозрачных супов. Технология приготовления холодных и сладких супов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Суповые полуфабрикаты. Требования к качеству Виды столовой посуды и приборов для подачи супов, соусов. Способы сервировки. Характеристика столовой посуды. Виды посуды для подачи супов и соусов. Способы сервировки столовой посуды и варианты оформления блюд.
Раздел 3. Технология приготовления соусов	

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	
Тема 3.1. Технология приготовления соусов	Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность Приготовление пассеровок для соусов. Приготовление красных и белых соусов, луковых и грибных, молочных, сметанных, масляных соусов. Холодные и сладкие соусы Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных. Приготовление производных соусов. Способы подачи. Виды столовой посуды и приборов для подачи соусов
Учебная и производственная практики	
Виды работ: - Организация рабочего места; –Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов и приспособлений для приготовления супов и соусов; –Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов и соусов; –Приготовление бульонов и отваров; –Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для супов и соусов; –Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов; –Приготовление простых и средней сложности супов; –Приготовление горячих и холодных соусов; –Использование различных технологий приготовления и оформления супов и соусов; –Проведение бракеража готовых блюд. –Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации.	

Примерная тематика практических занятий

1. Приготовление бульонов и супов
2. Приготовление соусов и их производных

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовка рефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. – Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015. – Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015г.– Режим доступа :http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf

5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1.Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб.пособие /Л. Я.Старовойт[и др.]. – К.: Выщ. шк., 1992.

2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев

[и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.

5. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь /

Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

Для студентов

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб.пособие /Л. Я.Старовойт[и др.]. – К. : Выщ. шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи[Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М. : Деловая лит.; Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. –М.: Академия, 2013. – 160 с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст] : учеб.пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. – М.: Просвещение, 1997. – (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст] : учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. – М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций[Текст] / А. С. Чернышев. – М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании[Текст] Т. И. Шестакова. – Ростов н/ Д.: Феникс, 2005. –352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. – 173 с

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.04

Приготовление блюд из рыбы

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. №557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля
Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы (соответствующие разделам программы) являются:

- товароведная характеристика и требования к качеству сырья;
- правила приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: <i>практические занятия</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	72/144

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	
Тема 1. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Организация работы рыбного цеха. Правила техники безопасности. Разделка рыбы с костным скелетом, хрящевым скелетом, других видов рыбы. Кулинарная обработка морепродуктов
Раздел 2. Технология приготовления или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	
Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. Дефростация рыбы: способы и значение. Виды панировок, значение панировки. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления котлетной массы: виды, рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Использование пищевых отходов. Хранение полуфабрикатов. Нерыбные продукты моря. Использование пищевых отходов. Способы минимизации рыбных пищевых отходов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.
Раздел 3. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	
Тема 3. Технология приготовления блюд	Технология приготовления блюд из рыбы. Ассортимент блюд из отварной и

из рыбы и нерыбных продуктов моря	припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы., морепродуктов. Последовательность и особенности приготовления блюд из рыбы, морепродуктов. Правила и способы подачи, условия и сроки хранения. Бракераж готовых блюд. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из рыбной котлетной массы, особенности и технология приготовления. Правила и способы подачи, условия и сроки хранения. Бракераж готовых блюд
Учебная и производственная практики	
Виды работ –Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки рыбы и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из них; –Первичная обработка рыбы и морепродуктов. –Приготовление полуфабрикатов из рыбы, из морепродуктов. –Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее. –Технология приготовления блюд из отварной рыбы. –Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. –Технология приготовления блюд из жареной рыбы. –Технология приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы. –Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. –Бракераж горячих рыбных блюд. Их оформление и отпуск.	

Примерная тематика практических занятий

1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовка рефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ИНС от 19.06.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс] : закон Донецкой Народной Республики № 40-ИНС от 10.04.2015. – Режим доступа : <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015г. – Режим доступа : http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике : приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. – Режим доступа : http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М. : «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие / Л. Я. Старовойт [и др.]. – К. : Выщ. шк., 1992.

2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.

4 . Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.

5. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. – М. : Академия, 2013. – 160 с.

Для студентов

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб.пособие / Л. Я. Старовойт [и др.]. – К.: Выщ. шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи[Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. –М.: Академия, 2013. – 160 с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст] : учеб.пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
- 3.Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М. : Академкнига, 2007. – 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока[Текст] / Л. Г. Охитина. – М.: Просвещение, 1997. – (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст] : учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
- 6.Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования[Текст] / А. Н. Ходусов. – М.: Курск, 1997.
- 7.Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. – М.: Российское пед. агентство, 1998.
- 8.Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] Т. И. Шестакова. – Ростов н/ Д.: Феникс, 2005. –352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]
: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа :<http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.05

Приготовление блюд из
мяса и домашней птицы

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

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

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

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

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы являются:

- механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы,
- приготовление простых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- готовить мясные полуфабрикаты средней сложности;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд средней сложности из мяса и домашней птицы;

знать:

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

- правила хранения и требования к качеству;
- виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3.	Готовить и оформлять простые и средней сложности приготовления блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые и средней сложности приготовления блюда из домашней птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы

Вид учебной	Объем,
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: <i>практические занятия</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	108/180

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка мяса и сельскохозяйственной птицы	Общая характеристика сырья. Значение в питании. Классификация. Характеристика тканей мяса. Организация рабочих мест при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Общая схема обработки мяса. Дефростация мяса. Мытьё мяса. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Приёмы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Характеристика. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины. Характеристика. Технология приготовления натуральной рубленой и котлетной масс. Характеристика полуфабрикатов из рубленых масс. Значение в питании. Классификация. Организация рабочих мест при обработке домашней птицы, кроликов и субпродуктов. Общая схема обработки домашней птицы и кролика. Общая схема обработки субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и кролика. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и кролика.
Тема 2. Приготовление блюд из мяса и птицы	Значение в питании. Процессы при тепловой обработке Организация рабочих мест в соусном отделении горячего цеха. Общие правила варки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из отварного мяса. Общие правила жарки мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, жареного крупным, порционным и мелким куском Общие правила тушения мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса, тушёного крупным, порционным и мелким куском

	Общие правила запекания мяса. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из запечённого мяса Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мясных рубленых масс Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из домашней птицы и кролика. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из субпродуктов
Учебная и производственная практики	
Виды работ: - Определение качества сырья. - Выбор соответствующего инвентаря, оборудования, организация рабочего места. - Обмывание, обсушивание, зачистка говядины, свинины, баранины. - Подготовка отдельных частей мяса. - Приготовление порционных натуральных крупнокусковых и мелкокусковых п/ф из различных видов мяса. - Приготовление п/ф из мясных субпродуктов. - Приготовление п/ф из птицы. - Приготовление блюд из мяса отварного, тушеного, жареного, запеченного. - Приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. - Приготовление блюд из домашней птицы и кролика. - Определение качества блюд, правила отпуска, сроки реализации. Проведение бракеража. - Работа с нормативными документами, со сборником рецептур.	

Примерная тематика практических работ

1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.
2. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы.

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовка рефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015.– Режим доступа:

<http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. – Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015г. Режим доступа : http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. – Режим доступа:

http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshechepit.pdf.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие /Л. Я. Старовойт [и др.]. – К.: Выщ. шк., 1992.

2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.

5. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

Для студентов

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие / Л.Я. Старовойт [и др.]. – К. : Выщ. шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.] ; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М. : Академкнига, 2007. – 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока[Текст] / Л. Г. Охитина. – М.: Просвещение, 1997. – (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст]: учеб. пособие для преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. – М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. – М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] Т. И. Шестакова. – Ростов н/ Д.: Феникс, 2005. – 352 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.06

Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

ПК.6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК.6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК.6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК.6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем,
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: <i>практические занятия</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	72/144

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	
Тема 1. Технология приготовления бутербродов и нарезка гастрономических продуктов на порции	Значение в питании и классификация холодных блюд и закусок. Характеристика и подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных блюд. Организация работы холодного цеха при приготовлении холодных блюд и закусок. Технология приготовления бутербродов.
Тема 2. Технология приготовления и оформления салатов	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству салатов из сырых и отварных продуктов.
Тема 3. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных блюд из мясопродуктов и домашней птицы. Технология приготовления, правила подачи и требования к качеству холодных блюд из овощей, грибов и яиц. Приготовление холодных блюд и закусок
Учебная и производственная практика Виды работ 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря, посуды, оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила техники безопасности	

2. Подготовка мясных, рыбных продуктов и хлеба.
3. Приготовление бутербродов (открытых и закрытых, сложных и закусочных). Их отпуск, оформление.
4. Приготовление салатов из сырых овощей. Их отпуск, оформление.
5. Приготовление салатов из вареных овощей. Их отпуск, оформление.
6. Приготовление винегретов. Их отпуск, оформление.
7. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.
8. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.
9. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.

Примерная тематика практических занятий

1. Приготовление бутербродов
2. Приготовление гастрономических продуктов порциями;
3. Приготовление салатов из сырых овощей;
4. Приготовление салатов из варёных овощей;
5. Приготовление холодных блюд;
6. Приготовление холодных закусок.

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовка рефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники:

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. – Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015г. – Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshechepit.pdf.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебная литература:

1. Кулинария [Текст]: учебник для СПО /Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Академия, 2006.

2. Товароведение пищевых продуктов[Текст] : учебник для СПО / З.П.Матюхина, Э.П.Королева. –М.: Академия, 2010.

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для СПО. – М.: Академия, 2006.

4. Повар [Текст]: учеб.пособие /В.А. Барановский, Л. Г.Шатун. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005.

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для НПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. –М.: Академия, 2003.

Дополнительные источники:

1. Пособие для повара [Текст]: учеб. пособие для НПО/Л.Н. Сопина. – М.: Академия, 2006.
2. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для НПО/ С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2006.
- Основы кулинарного мастерства [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2007.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru>.
2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://x-food.ru> - <http://www.restoran.ru>.
3. [Электронный ресурс]. – Режим доступ: <http://www.povarenok.ru>.
4. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла

образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.07

Приготовление сладких блюд и напитков

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»;
- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы являются:

- приготовление простых холодных и горячих сладких блюд.
- приготовление простых горячих напитков.
- приготовление простых холодных напитков.

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

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

знать:

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем,
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	72/144

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Приготовление сладких блюд и напитков	
Тема 1. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Значение в питании. Классификации. Организация рабочих мест при приготовлении сладких блюд. Характеристика и подготовка сырья. Подготовка, порционирование, подача свежих и быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления, требования к качеству и правила подачи компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов и сухофруктов. Технология приготовления, требования к качеству и правила подачи железированных сладких блюд. Технология приготовления, требования к качеству и правила подачи горячих сладких блюд. Технология приготовления, требования к качеству и правила подачи холодных и горячих напитков
Учебная и производственная практики	
Виды работ: - Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. - Органолептическая оценка качества сырья. - Подготовка, выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления сладких блюд и напитков. - Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. - Составление технологических карт. - Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сладких блюд и напитков. - Приготовление горячих и холодных сладких блюд и напитков. - Правила отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации. - Проведение бракеража готовой продукции.	

Примерная тематика практических работ

1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.
2. Приготовление холодных и горячих напитков.

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовкерефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

- Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

- Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;

- Оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный)

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы: . -

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. – Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015 г. – Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. – Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М. : «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб.пособие / Л.Я. Старовойт[и др.]. – К.: Выщ. шк., 1992.

2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой. – М.: Деловая лит.; Омега-Л., 2003.

3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.

5. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст]: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. –М.: Академия, 2013. – 160 с.

Для студентов

1. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие /Л. Я. Старовойт [и др.]. – К.: Выщ. шк., 1992.
2. Ковалев, Н. И.Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой.– М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 400 с.
- 4 . Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. – М., 2009. – 288 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] : рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. –М.: Академия, 2013. – 160 с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. – М. :Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/, 2007. – 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. – М.: Просвещение, 1997. – (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст] : учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. – М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций[Текст] / А. С. Чернышев. – М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании[Текст] Т. И. Шестакова. – Ростов н/ Д.: Феникс, 2005г. –352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч.1 / О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига, 2007. – 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф – поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

профессионального цикла
образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по направлению **19.01.17 Повар, кондитер:**

ПМ.08

Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ

Примерная программа профессионального модуля (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 23.09.2015 г. № 557. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные

отделочные полуфабрикаты.

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

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

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

знать:

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

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

Код	Наименования результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии и проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
профессионального модуля и рекомендуемые виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем, часы
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося	28
Учебная и производственная практика (на базе общего (полного) среднего образования/на базе основного среднего образования)	180\216

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Тема 1. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Характеристика основного и вспомогательного сырья. Вкусовые и ароматические вещества, взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Способы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Технология и правила приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Показатели готовности и требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила и условия хранения готовых простых хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления полуфабрикатов для простых хлебобулочных изделий и хлеба.
Тема 2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления мучных кондитерских изделий. Технология и правила приготовления мучных кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству мучных кондитерских изделий. Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
Тема 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек, кексов	Ассортимент и технология приготовления печенья, пряников, коврижек, кексов на разрыхлителях. Методы и способы приготовления печенья, пряников, коврижек, кексов на разрыхлителях. Показатели готовности и требования к качеству печенья, пряников, коврижек, кексов на разрыхлителях. Технология приготовления полуфабрикатов для печенья, пряников, коврижек, кексов на разрыхлителях. Условия хранения готовых изделий печенья, пряников, коврижек, кексов на разрыхлителях.
Тема 4 Технология приготовления и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов	Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов. Методы и способы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Технология и правила приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Варианты использования отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству простых и основных отделочных и условия хранения приготовленных простых и основных отделочных полуфабрикатов.
Тема 5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Ассортимент классических отечественных тортов и пирожных. Способы приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Технология и правила приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Показатели готовности и требования к качеству классических отечественных тортов и пирожных. Правила и условия хранения приготовленных классических отечественных тортов и пирожных.

Тема 6 Технология приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Методы и способы приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Технология и правила приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Показатели готовности и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила и условия хранения приготовленных фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
Учебная и производственная практика Виды работ 1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов 2. Подбор и проверка качества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 3. Приготовление булочек, пирожков, плюшек, рогаликов, булочек с маком, ватрушек. 4. Приготовление рулетов, пирогов со сладкой начинкой, хлеба круглой продолговатой формы, формового хлеба. 5. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него; 6. Приготовление изделий из заварного теста, песочного, сдобного полуфабриката; 7. Приготовление изделий из пресного и слоеного, воздушного полуфабриката. 8. Приготовление пряников (сырцовых глазированных, заварных медовых) 9. Приготовление коврижек (заварных медовых, сырцовых) 10. Приготовление кексов с использованием разрыхлителя 11. Приготовление и использование простых отделочных полуфабрикатов (сахарные сиропы различной крепости, помады молочной, помады шоколадной и молочной) 12. Приготовление и использование основных отделочных полуфабрикатов (глазури, желе, геля, крема сливочные, белковые, из сливок и их производные 13. Приготовление пирожных бисквитных, песочных, заварных, слоеных, воздушных, крошковых 14. Приготовление бисквитно-кремовых, песочных, заварных, слоеных, воздушных тортов 15. Приготовление фруктовых и низкокалорийных тортов бисквитных со свежими ягодами и фруктами, с консервированными фруктами и ягодами, бисквитно-кремовых тортов с консервированными фруктами и ягодами 16. Приготовление фруктовых и низкокалорийных пирожных бисквитных со свежими ягодами и фруктами, с консервированными фруктами и ягодами, бисквитно-кремовых пирожных с консервированными фруктами и ягодами 17. Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности 18. Совершенствование навыков приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных и кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 19. Оценка качества приготовленных изделий 20. Соблюдение правил хранения изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции	

Примерная тематика практических занятий

1. Приготовление изделий из дрожжевого теста
2. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него;
3. Приготовление изделий из заварного теста, песочного, сдобного полуфабриката;
4. Приготовление изделий из пресного и слоеного теста
5. Приготовление пряников (сырцовых глазированных, заварных медовых), Приготовление коврижек (заварных медовых, сырцовых). Приготовление кексов с использованием разрыхлителя
6. Приготовление и использование простых отделочных полуфабрикатов
7. Приготовление и использование основных отделочных полуфабрикатов
8. Приготовление пирожных тортов бисквитных, песочных, заварных, слоеных, воздушных, крошковых
9. Приготовление фруктовых и низкокалорийных пирожных и тортов бисквитных со свежими ягодами и фруктами, с консервированными фруктами и ягодами, бисквитно-кремовых тортов с консервированными фруктами и ягодами.

Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся

- конспектирование текста, работа с конспектом лекции;
- повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей;
- аналитическая обработка текста, аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.,
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции, подготовка рефератов, докладов,
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, разработка технологических карт, оформление отчета практического занятия и подготовка к его защите;
- решение ситуационных, производственных, профессиональных задач, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности,
- составление опорных конспектов по теме.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) – рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен;
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015 г. – Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wp-content/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. – Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для системы профтехобразования / Н. Г. Бутейкис. – 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Академия, 2010.

2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для СПО / Л. С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 2-е изд., испр. М.: Академия, 2006.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для НПО / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для НПО / М. И. Болотов, Э. П. Королева. – М. : Академия, 2010.
6. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для НПО / М.И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – М.: Академия, 2010.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб.пособие для НПО / В.В. Усов. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

8. Кондитер [Текст]: учеб.пособие / О. В. Шамкунь. – М.: Современ.шк., 2006.
9. Шестакова, Т.И. Кондитер-профессионал [Текст]: в 4-х ч.: учеб.пособие для НПО / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., стер. – М.: Дашков и К, 2009.
10. Николаева, М.А. Общественное питание [Текст]: справочник кондитера / М.А. Николаева, Н.И. Номофилова. – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2006.
11. Прохоров, В.С. Сборник рецептур для кондитера [Текст] / В.С. Прохоров. Ростов н/ Д.: Феникс, 2007. – (Учебный курс).

Интернет-ресурсы: сайты

1. Кулинария, кухня мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru>.
2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://x-food.ru>
3. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://supercook.ru>.
4. [Электронный ресурс]. – Режим доступ: <http://www.restoran.ru>.
5. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий [Электронный ресурс].
Режим доступа: <http://agnuprofix.narod.ru/book/konditer.htm>.
7. Общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.
8. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.edu.ru>.
9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>.
10. [Электронный ресурс]. – Режим доступ: <http://www.frio.ru>.