

Министерство образования и науки Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
Димова О. А.
« ____ » _____ 2021г.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Область применения

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины (курса, модуля).

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины (курса, модуля).

В результате освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие:

Шифр	Наименование компетенции	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи/или проблемы; составить план действия, определить необходимые	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

		результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	ресурсы. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов Поиска.</p> <p>Оформлять результаты Поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>

	коллегами, руководством, клиентами.	деятельности.	клиентами.	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8	Использовать средства физической культуры	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и

	для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

	Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	
--	--	--	--

Профессиональные:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Уметь:

У 1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 2 Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

У 4 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

У 5 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У 6 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

У 7 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

У 8 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У 9 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.

У 10 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

У 11 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

У 12 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

У 13 Правильно выявлять и эффективно искать

информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

У 14 Реализовать составленный план.

У 15 Организовывать работу коллектива и команды

- У16 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- У17 Соблюдать нормы экологической безопасности
- У18 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
- У19 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
- У20 Организовывать их хранение до момента использования.
- У21 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.
- У22 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой.
- У 23 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
- У24 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд
- У25 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
- У26 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд
- У27 Определять степень готовности блюд
- У28 Владеть техниками приемами приготовления блюд
- У 29 Выбирать , подготавливать и использовать при приготовлении блюд специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами
- У30 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование , производственный инвентарь, инструменты, посуду
- У31 Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.
- У 32 Поддерживать температуру подачи блюд на раздаче
- У 33 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
- У 34 Соблюдать выход блюд при их порционировании (комплектовании) хранения.
- У 35 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения
- У 36 Разогреть охлажденные, замороженные готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 37 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров
- У 38 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы , необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров
- У 39 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- У 40 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче
- У 41 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Знать: 3 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

3 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

3 3 Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

3 4 Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

- 3 5 Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 6 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
- 3 7 Структура плана для решения задач
- 3 8 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- 3 9 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- 3 10 Основы проектной деятельности
- 3 11 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- 3 12 Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- 3 13 Пути обеспечения ресурсосбережения
- 3 14 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
- 3 15 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд
- 3 16 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов
- 3 17 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
- 3 18 Температурный режим и правила приготовления блюд
- 3 19 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- 3 20 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй
- 3 21 Техника порционирования, варианты оформления блюд для подачи
- 3 22 Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
- 3 23 Правила разогревания охлажденных, замороженных блюд
- 3 24 Требования к безопасности хранения готовых блюд
- 3 25 Правила маркирования упакованных блюд, правила заполнения этикеток
- 3 26 Ассортимент и цены на блюда потребителя
- 3 27 Техника общения, ориентированная на потребителя

Практический опыт:

- ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок
- ПО 2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- ПО 3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок
- ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах
- ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
- ПО 6 Определение этапов решения задачи
- ПО 7 Определение потребности в информации
- ПО 8 Осуществление эффективного поиска
- ПО 9 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач
- ПО 10 Планирование профессиональной деятельности
- ПО 11 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- ПО 12 Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
- ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Объем учебных часов и виды учебной работы.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов 640 часа

Из них на освоение МДК 208 часов

на практики учебную 180 часов и производственную 252 часов.

Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный.

5. Содержание модуля:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации прозрачных супов

Тема 2.7. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов.

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации, холодных и сладких супов разнообразного Ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Тема 3.6. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика