

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 657 от « 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 1471 от « 01 » 09 2017г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,


УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskils.

Разработчики:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения
Коваленко Наталья Николаевна- мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО


на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин
торговли общественного питания

Протокол № 1 от «30» 08 2016г.
Председатель ПЦК 

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Председатель ПЦК Тюлькин

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР


« 01 » 09 2016г.


« 01 » 09 2017г.

ЭКСПЕРТЫ ОТ РАБОТОДАТЕЛЯ:

_____ (МЕСТО РАБОТЫ)

_____ (ЗАНИМАЕМАЯ ДОЛЖНОСТЬ)
(ФАМИЛИЯ, ИНИЦИАЛЫ)

СОДЕРЖАНИЕ			стр.
– ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			4
– РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			5
– СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			6
– УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			14
– КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

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;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 174 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов (24/84).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок 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
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1 – 6.4	МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	48	32	16	16	-	-
	Практика	108				24	84
	Всего:	156	32	16	16	24	84

3.2. 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	Объем Часов	Тип урока	Литература	ТСО наглядные пособия	Сроки выполнения
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.				НА.Анфимова ЛЛ.Татарская		
Тема 1. Приготовление бутербродов гастрономических продуктов порциями. (8ч)	Содержание	8				
	в том числе практические работы	4				
	1	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд	2/2	Комбинированный	[1] Стр.256	
	ВСП	Составление опорного конспекта по теме	1/1			
	2	Бутерброды открытые, закрытые, закусочные, горячие.	2/4	Комбинированный	[1] Стр257	Плакат. Сб. Рецептур
	ВСП	Составить таблицу требования к качеству бутербродов	1/2			
		Практические занятия	6			
	4	Приготовление открытых и закусочных бутербродов	2/6	Практический урок.	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь
	ВСП	Составление бракеражной карты бутербродов открытых	1/3			
	5	Приготовление закрытых и горячих бутербродов	2/8	Практический урок.	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь
ВСП	Составление схем приготовления горячих бутербродов	1/4				
Тема 2. Приготовление и оформление салатов, холодных закусок и блюд	Содержание	24				
	в том числе практические работы	12				
	1	Салаты из сырых и вареных овощей технология приготовления, требования к качеству.	2/10	комбинированный	[1] стр259	Сборник Рецептур.
ВСП	Составление опорного конспекта	1/5				

(24ч)	4	Винегреты Виды, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	2/12	Комбинированный	[1] стр263	Плакат	
	ВСП	Сообщение «Изысканные салаты» оформление работы	1/6				
		Холодные закуски из яиц. технология приготовления, требования к качеству	2/14	комбинированный	[1] стр264	Плакат Сборник рецептур	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1/7				
		Холодные закуски из овощей, грибов и яиц. технология приготовления, требования к качеству.	2/16	комбинированный	[1] стр264	Плакат Сборник рецептур	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1/8				
		Рыбные блюда. Виды, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	2/18	комбинированный	[1] стр264-265	Плакат Сборник рецептур	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1/9				
		Холодные мясные блюда. Виды, рецептура, технология приготовления.	2/20	Комбинированный	[1] стр267-268	Плакат Сборник рецептур	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1/10				
		Практические занятия	12				
	8	Салаты из сырых и вареных овощей. Приготовление, оформление, отпуск.	2/22	Практический урок.	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	решение ситуационных задач	1/11				
	11	Винегреты. Приготовление, оформление, отпуск	2/24	Практический урок.	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление технологической карты	1/12				
	8	Холодные блюда яиц. Отпуск, оформление, качество.	2/26	Практический урок.	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление таблицы требования к качеству закусок из яиц.	1/13				
	11	Холодные закуски из мяса. Отпуск, оформление, качество	2/28	Практический урок.	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	
	ВСП	Составление бракеражной карты блюда сельдь с гарниром	1/14				
	8	Приготовление, подача рыбы отварной с гарниром	2/30	Практический урок	Сборник рецептур	Натур. продукты, посуда, инвентарь	

	ВСР	Составление бракеражной карты блюда рыба под майонезом	1/16				
	ВСР	Зачетная работа	2/32				
		Учебная практика	24				
		Производственная практика	84				

Учебная практика

№	Виды работ	Кол. часов
1	Бутерброды	
2	Салаты из сырых и вареных овощей.	
3	Винегреты овощные	
4	Всего	24

Производственная практика

№	Виды работ	Кол. часов
1	Ознакомление уч-ся с холодным цехом. Инструктаж – ТБ и ОТ на рабочих местах.	
2	Холодные блюда и закуски из овощей.	
3	Холодные блюда и закуски из рыбы.	
4	Закуски из мяса и мясной гастрономии.	
5	Холодные блюда из мяса.	
6	Блюда и закуски из грибов, яиц, сыра.	
7	Блюда и закуски из яиц	
8	Блюда и закуски из сыра	
9	Блюда и закуски из грибов из сельди	
10	Бутерброды закусочные	
11	Бутерброды открытые	
12	Бутерброды закрытые	
13	Винегреты	
	Всего	84

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы требует наличия учебного кабинета 1 - Технологии кулинарного и кондитерского производства; Учебный кулинарный цех 1 - .

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

1. ученические столы,
2. ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),
3. рабочее место преподавателя,
4. комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар. кондитер»,
5. комплект УМК.

Оборудование рабочих мест Учебного кулинарного цеха:

- - комплект посуды, инструментов, приспособлений;
 - - комплект бланков технологической документации;
 - - комплект учебно-методической документации;
 - - наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из рыбы).
6. контрольно-измерительные инструменты(весы циферблатные, весы электронные)
 7. ручной инструмент (ножи, выемки, формы, миксер, доски разделочные)
 8. жарочный шкаф,
 9. плита электрическая
 10. холодильник

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
- 3..Казакова З. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для технол. отделений техникумов. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., Экономика, 1978 г. 245 с.
- 4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1] с. – (СПО).
7. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

4.2.2 Дополнительная литература

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. 608 с.: ил
9. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

4.2.3 Официальные и профессиональные сайты:

федеральный институт [http //www.INTUIT.ru](http://www.INTUIT.ru);
[http //www.ipk.Khakas.ru](http://www.ipk.Khakas.ru);
[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);

[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[http //www.otdel_po_ipk@mail.ru](http://www.otdel_po_ipk@mail.ru) (сайт института повышения квалификации);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http //www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http //www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);
[http //www.rp@pir.ru](http://www.rp@pir.ru);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

- Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.
- В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и справочной литературой, указанной в программе.
- Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК 06.01. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок».
- Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.
- Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания работодателя.
- Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам.
- Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – экзамен комплексный.
- В процессе освоения модуля программа предполагает создание условий для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки;
- мастера: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Определение качества продуктов органолептическим способом.	Наблюдение за выполнением практических работ на основании оценочного листа согласно профессиональных компетенций.
	Обоснование выбора инвентаря и оборудования.	
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Умение организовать рабочее место.	Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практики.
	Демонстрация. приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	
ПК 6.2.. Готовить и оформлять салаты.	Выполнение подготовки сырья и определение его качества.	Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление полуфабрикатов.
	Умение подобрать инвентарь и оборудование.	
	Умение организовать рабочее место.	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Использование различных технологий приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.	Бракеражная оценка блюд согласно технологическим требованиям.
	Умение пользоваться документацией.	
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Определение качества готовых холодных блюд и закусок в соответствии технологическими требованиями.	Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление блюд.
	Соблюдение строгих санитарных норм и правил.	
	Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в холодном цехе.	
		Тестирование.
		Практический экзамен.
		Устный экзамен.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у

обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах профессионального мастерства.	Собеседование с обучающимися.
	Участие в рамках предметной недели и НПК.	Наблюдения.
	Активное посещение учебных занятий, консультаций и практик.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.	Наблюдение
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	Записи в учебном журнале.
	Умения видеть проблему и наметить пути её решения.	Экспертная оценка.
	Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности по приготовлению холодных блюд и закусок.	Выполнение практических заданий.
	Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий при приготовлении холодных блюд и закусок.	Экспертная оценка.
	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	Наблюдение на практических занятиях.
	Определение оценки качества проделанной работы.	Собеседование с работодателями.
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	Уровень знаний учащихся для формирования ПК 6.	Опрос.

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	Тестирование. Наблюдение на практических и лабораторных занятиях.
	Умения использовать различные источники информации.	Экспертная оценка.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление документации с использованием информационных технологий.	Наблюдение на практических занятиях.
	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	Оценка качества оформления самостоятельных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работы в команде.	Наблюдение.
	Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	Экспертная оценка социальной активности.
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	Собеседование с работодателями
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Умение организовать рабочее место, организацию труда с соблюдением техники безопасности при приготовлении простых холодных блюд и закусок.	Экспертная оценка. Наблюдение
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение. Отчётные документы
	Своевременное получение приписного свидетельства.	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	