

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 148-О от 01 сентября 2018г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Разработчики:

Макаренко А.Р, Щербакова В.А - мастера производственного обучения

РАССМОТРЕНО


на заседании предметно-цикловой комиссии
экономических дисциплин, торговли и
общественного питания

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

Председатель ПЦК  Коваленко Н.Н.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

 Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. 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 рабочей 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 холодных блюд и закусок

Программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 156 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

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. 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	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				

Практика (виды работ)

Учебная практика	24
Приготовление бутербродов	6
Приготовление салатов из сырых овощей	6
Холодные закуски из грибов, яиц и сыра	6
Холодные блюда из рыбы	6
Производственная практика	84
Ознакомление с холодным цехом. Организация рабочих мест	6
Приготовление бутербродов	8
Приготовление салатов из сырых овощей	8
Приготовление салатов из вареных овощей	8
Приготовление винегретов	8
Закуски из мяса и мясной гастрономии	8
Холодные блюда и закуски из овощей	8
Холодные закуски из грибов, яиц и сыра	8
Холодные закуски из яиц и сыра	6
Холодные блюда из мяса	8
Холодные блюда из рыбы	8
Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова- М. ПрофОбрИздат 2002,- 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд, центр «Академия» 2000.- 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М. ПрофОбрИздат 2002г.
5. Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования, изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература

1. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г.-864 с.

Официальные и профессиональные сайты:

[//www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru); [http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[http //www.club.ru](http://www.club.ru); [http //www.bar10.ru](http://www.bar10.ru); [restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

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 компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных 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 выполнении внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся проводятся консультации. При выполнении заданий обучающиеся пользуются 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

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания города.

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, отчетам по практики.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – квалификационный экзамен.

В процессе освоения модуля созданы условия 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

ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок

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. Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практики.
	Обоснование выбора инвентаря и оборудования.	
	Умение организовать рабочее место.	
	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. Бракеражная оценка блюд согласно технологическим требованиям. Тестирование. Практический экзамен.
	Умение подобрать инвентарь и оборудование.	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Умение организовать рабочее место.	
	Использование различных технологий приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.	
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Умение пользоваться документацией.	Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление блюд. Устный экзамен.
	Определение качества готовых холодных блюд и закусок в соответствии технологическими требованиями.	
	Соблюдение строгих санитарных норм и правил.	
	Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в холодном цехе.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированные профессиональные и общие компетенции, умения и навыки.

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.	Отчётов о прохождении производственной практики.
		Защита исследовательских работ.
		Опрос.

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	Тестирование.
	Умения использовать различные источники информации.	Наблюдение на практических и лабораторных занятиях. 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
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение.
	Своевременное получение приписного свидетельства.	Отчётные документы
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	