

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

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

19.01.17 Повар, кондитер


2015

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основ
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
19.01.17.Повар, кондитер

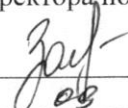
Разработчик:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании
Предметно-цикловой комиссии
торговли и общественного питания

Председатель ПЦК 
« 28 » 09 20 15 г

Утверждена:
Заместитель директора по УР

Золотых В.А. 
« 28 » 09 20 15 г

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.
5. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 288 с.
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.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 компетентного 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. Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практики.
	Обоснование выбора инвентаря и оборудования. Умение организовать рабочее место.	
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.
	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.	Тестирование. Практический экзамен.
	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.	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	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. Наблюдение на практических занятиях. Собеседование с работодателями.

результаты своей работы.	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	Отчётов о прохождении производственной практики. Защита исследовательских работ.
	Определение оценки качества проделанной работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уровень знаний учащихся для формирования ПК 6.	Опрос. Тестирование. Наблюдение на практических и лабораторных занятиях. Экспертная оценка.
	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	
	Умения использовать различные источники информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление документации с использованием информационных технологий.	Наблюдение на практических занятиях. Оценка качества оформления самостоятельных работ
	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работы в команде.	Наблюдение. Экспертная оценка социальной активности. Собеседование с работодателями
	Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	
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.	