МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заместитель директора по УПР	Директор ГПОУ «Амвросиевский ПЛ»
_____ Баглай Л.Г.	_____ Сысенко А.М.
«29» 08 2019 г.	«___» _____ 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ

ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Амвросиевка
2019

ОДОБРЕНА
методической комиссией по подготовке работников профессионального цикла пищевой промышленности и сферы обслуживания
Протокол №_1__
от «_29_»___08___2019___г.
Председатель методической комиссии
_____ /Т.Н.Петунина/

РАЗРАБОТАНА
на основе государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Заместитель директора по УПР
_____ /Л.Г.Баглай /

Составители:
Петунина Т.Н. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Рецензенты:
Заверуха Н. В. – преподаватель профессионального цикла первой категории, ГПОУ "Шахтёрский профессиональный лицей сферы услуг"

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от «____»_____20 __ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр.____)
Председатель МК _____ _____

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 – **223** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **55** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 37 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики – **60** часов

производственной практики – **108** часов

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.**	**223**	**37**	10	**18**	**-**	**-**
	Практика	**168**	**-**	-	**-**	**60**	**108**
	Всего:	**223**	**37**	10	**18**	**60**	**108**

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	Уровень освоения
1	**2**			**3**	**4**
Раздел ПМ 06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**			**223**	
МДК 06.01.	**Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.**			**37**	
Тема 1. Классификация и пищевая ценность холодных блюд и закусок.	№ п/п		**Содержание**	**4**	2
	1	Т.1.1	Значение холодных блюд и закусок. Их классификация	1	
	2	Т.1.2	Пищевая ценность, характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов.	1	
	3	Т.1.3	Работа холодного цеха. Подготовка продуктов для холодных блюд	1	
	4	Т.1.4	Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок.	1	
Тема 2. Технология приготовления бутербродов			**Содержание**	**9**	2
	5	Т.2.1	Классификация и виды бутербродов, их характеристика.	1	
	6	Т.2.2	Последовательность технологических операций и правила выбора гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов. Нарезка гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству.	1	
	7	Т.2.3	Технология приготовления открытых и закусочных бутербродов	1	
	8	Т.2.4	Приготовление закрытых и горячих бутербродов	1	
	9	Т.2.5	Приготовление, оформление и отпуск мясных, рыбных, гастрономических продуктов.	1	
	10	Т.2.6	Составление технологических карт для бутербродов	1	
	11	Т.2.7	Виды сервировки и варианты оформления бутербродов: открытых, закрытых, канапе, сроки хранения.	1	
	12-13	Т.2.8	**ЛПЗ** Приготовление бутербродов: канапе, открытые, закрытые, многослойные, горячие	2	

Тема 3. Технология приготовления салатов и винегретов.			**Содержание**	**12**	2
	14	Т.3.1	Ассортимент салатов из свежих овощей, фруктов, ягод.	1	
	15	Т.3.2	Требования к качеству салатов из свежих овощей, подача и сроки хранения	1	
	16	Т.3.3	Ассортимент салатов из консервированных овощей, грибов, фруктов, ягод.	1	
	17	Т.3.4	Последовательность приготовления салатов из вареных овощей и винегретов. Требования к качеству.	1	
	18	Т.3.5	Приготовление винегретов, их ассортимент. Требования к качеству.	1	
	19	Т.3.6	Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение.	1	
	20	Т.3.7	Работа со сборником рецептур	1	
	21	Т.3.8	Расчет набора сырья для приготовления салатов.	1	
	22-25	Т.3.9	**ЛПЗ** Приготовление салатов из свежих овощей, вареных овощей, винегретов	4	
Тема 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок			**Содержание**	**11**	2
	26	Т.4.1	Технология приготовления, оформления и отпуск мясных холодных закусок.	1	
	27	Т.4.2	Технология приготовления, оформления и отпуск рыбных холодных закусок.	1	
	28	Т.4.3	Технология приготовления, оформления и отпуск овощных холодных закусок.	1	
	29	Т.4.4	Требования к качеству готовых закусок. Правила проведения бракеража готовых закусок.	1	
	30	Т.4.5	Составление технологических карт блюд (по заданным условиям)	1	
	31-34	Т.4.6	**ЛПЗ** Приготовление закусок и холодных блюд из овощей, яиц, творога, мяса и рыбы	4	
	35	Т.4.7	Холодные блюда национальных кухонь	1	
	36	Т.4.8	Использование карвинга при оформлении холодных блюд и закусок	1	
	37		**Контрольная работа «Приготовление холодных блюд и закусок»**	**1**	
			Экзамен МДК 06.01		
			Учебная практика 06.02	**60**	
			Производственная практика 06.03	**108**	

Практика (виды работ)

Учебная практика	**60**
Приготовление бутербродов	6
Приготовление салатов из сырых овощей	12
Приготовление салатов из вареных овощей	12
Холодные блюда и закуски из овощей	12
Холодные закуски из грибов, яиц и сыра	6
Холодные блюда из рыбы	6
Холодные блюда из мяса Дифференцированный зачет	6
Производственная практика	**108**
Ознакомление с холодным цехом. Организация рабочих мест	4
Приготовление бутербродов	8
Приготовление салатов из сырых овощей	16
Приготовление салатов из вареных овощей	16
Приготовление винегретов	16
Закуски из мяса и мясной гастрономии	8
Холодные блюда и закуски из овощей	16
Холодные закуски из грибов, яиц и сыра	8
Холодные блюда из мяса	8
Холодные блюда из рыбы Дифференцированный зачет	8
Всего	**168**

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 рецептур 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.it_n.ru (сайт творческих учителей);
http //www.cluber.ru; http //www.bar10.ru; restoranoff.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 компетентностного 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.

Учебная практика организуется в лаборатории лицея 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 и района.

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

Педагогические кадры проходят 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. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	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.	
	Умение организовать рабочее место.	
	Использование различных технологий приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.	
	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. Устный экзамен.
	.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. Наблюдения. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
	Участие в рамках предметной недели и НПК.	
	Активное посещение учебных занятий, консультаций и практик.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.	Наблюдение Записи в учебном журнале. Экспертная оценка. Выполнение практических заданий.
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	
	Умения видеть проблему и наметить пути её решения.	
	Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности по приготовлению холодных блюд и закусок.	
	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. Наблюдение на практических занятиях. Собеседование с работодателями. Отчётов о прохождении производственной практики. Защита исследовательских работ.
	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	
	Определение оценки качества проделанной работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	Уровень знаний учащихся для формирования ПК 6.	Опрос.

	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.	
	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. Отчётные документы
	Своевременное получение приписного свидетельства.	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	