

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
А.Н. Загорюлькин
«20» 06 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» 06 2016 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук
Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель
Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории
Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в составе укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление холодных блюд и закусок

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

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 программы профессионального модуля:

всего –162 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –**54** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося–**36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;
- учебной и производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление 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
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 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 в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА 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- ПК 6.4	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	90	36	26	18	36	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	162	36	26	18	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		162	2
МДК 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		36	
Тема 1.1 Значение в питании холодных блюд и закусок	Содержание	2	
	Значение в питании холодных блюд и закусок.	2	
	Классификация, пищевая ценность холодных блюд и закусок.		
	Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.		
	Температура подачи холодных блюд и закусок		
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования.		
Тема 1. 2. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Содержание	2	
	1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов.	2	
	2 Правила выбора основных гастрономических продуктов для подачи порциями и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов.		
	3 Способы обработки подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями и для бутербродов.		
			2

	4	Классификация бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов.		
	5	Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи бутербродов.		
	6	Требования к качеству бутербродов. Правила проведения бракеража		
	7	Правила охлаждения и хранения бутербродов, температурный режим хранения.		
Тема 1.3. Приготовление и оформление салатов.	Содержание		12	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и продуктов, используемых для приготовления салатов.	2	2
	2	Правила выбора сырья и продуктов при приготовлении салатов.		
	3	Способы обработки подготовки гастрономических продуктов и сырья для салатов.		
	4	Классификация салатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов.		
	5	Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи салатов.		
	6	Требования к качеству салатов. Правила проведения бракеража		
	7	Правила охлаждения и хранения салатов, температурный режим хранения.		
	Практическое занятие №1 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы №1; №2.)		2	

	Лабораторная работа №1. Приготовление бутербродов. Приготовление салатов из свежих овощей.	4		
	Лабораторная работа №2. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление мясных и рыбных салатов.	4		
Тема 1.4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы, рыбы.	Содержание	20	2	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.		4
	2	Правила выбора сырья и продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.		
	3	Способы обработки подготовки гастрономических продуктов для холодных блюд и закусок.		
	4	Классификация холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для холодных блюд и закусок.		
	5	Способы сервировки и варианты оформления.		
	6	Требования к качеству холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража		
	7	Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Упаковка готовых блюд на вынос Ознакомление со сложными фирменными и национальными видами холодных блюд и закусок.		
	Практическое занятие №2 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы №3; №4.)	2		
Лабораторная работа №3.	4			

	Приготовление рыбных холодных закусок.		
	Лабораторная работа №4. Приготовление мясных холодных закусок.	4	
	Практическое занятие №3 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы №5.)	2	
	Лабораторная работа №5. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц и грибов.	4	
Самостоятельная работа Тема заданий 1. Составить блок-схему по теме «Классификация бутербродов» 2. Составление схем планирования холодного цеха. 3. Составление технологических карт с перерасчетом количества порций 4. Работа в рабочих тетрадях. 5. Решение качественных задач.		18	
Домашние задания: 1. Подготовить реферат по теме: « <i>Канане</i> » 2. Подготовить доклад по теме: « <i>Холодные блюда и закуски</i> » 3. Подготовка к практическим занятиям. 4. Выполнение контрольно-оценочных заданий.			

<p>Учебная практика Виды работ: Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценка качества холодных блюд и закусок. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. Организация рабочего места при приготовлении блюд холодных блюд и закусок. Правила техники безопасности. Подготовка мясных, рыбных продуктов и хлеба. Приготовление бутербродов. Их отпуск, оформление. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Их отпуск, оформление. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Их отпуск, оформление. Технология приготовления винегретов. Их отпуск, оформление. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.</p>	<p>36</p>	
<p>Производственная практика Виды работ: подготовка гастрономических продуктов; приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Подготовка мясных, рыбных продуктов и хлеба. Приготовление открытых и закрытых, сложных и закусочных бутербродов. Их отпуск, оформление. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления винегретов. Их отпуск, оформление. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.</p>	<p>72</p>	
<p>Всего</p>	<p>162</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**
технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

Средства обучения

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

1. Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37333>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Салаты и закуски со всего света [Электронный ресурс]: простые рецепты на каждый день/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38770>.— ЭБС «IPRbooks»,

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи.

Практикум. 2013

ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ.06. «Приготовление холодных блюд и закусок» планируется. Учебные дисциплины и

профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.02 Физиологии питания с основами товароведения

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

ОП.06 Иностранный язык по профессиональной направленности

ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Калькуляция и учет

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.06. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - Соблюдение безопасных условий труда
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; -Обработка сырья. - Соблюдение последовательности обработки сырья - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения

<p>своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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</p>	<p>--Соответствие выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления. Точность соблюдения технологического процесса. - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность проверки органолептическим способом качества холодных закусок. - Правильность выбора оформления простых холодных закусок - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных закусок.</p>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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</p>	<p>- Приготовление простых холодных блюд в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых холодных блюд - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.</p>

своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления холодных блюд и закусок, с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка