

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель методического совета  
\_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КГБПОУ «Игарский  
Многопрофильный техникум»  
Андреева М.А. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля  
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

г. Игарка  
2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» ( далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 13 от «10» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7 - 13
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14 - 16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО  
19.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.  
Опыт работы не требуется

### **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 готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления и оформления 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;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- температурный режим и правила охлаждения, хранения 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 – 122 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 42 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление и оформление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 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 в профессиональной деятельности
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 (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-2	Раздел 1. Технология приготовления и оформления бутербродов и салатов.	60	27	12	9	12	6
ПК 3-4	Раздел 2. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	74	33	14	11	12	12
	Производственная практика, часов	-					-
	<b>Всего:</b>	<b>122</b>	<b>60</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>18</b>

### 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, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Технология приготовления и оформления бутербродов и салатов.</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> подготовки гастрономических продуктов; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов; способы сервировки и варианты оформления; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	44	
<b>МДК.06.01.</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		36	
<b>Тема 1.1.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки, приготовления и оформления бутербродов и салатов.	<b>Содержание</b>		
	1. <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки гастрономических продуктов.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены.	-	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>Содержание</b>	2	
	1. <b>Значение холодных блюд в питании.</b> Классификация, пищевая ценность основного и вспомогательного сырья.		2
	2. <b>Характеристика основных и вспомогательных видов сырья.</b> Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных компонентов к ним. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2



		<b>Практические занятия:</b> определение годности основных видов сырья, оценка качества, способы хранения с соблюдением температурного режима.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Техническое оснащение и организация рабочих места повара.	1.	<b>Организация рабочего места повара при приготовлении и оформлении бутербродов и салатов.</b>	2	2
	2.	<b>Техническое оснащение технологического процесса повара для кулинарной обработки, приготовления и оформления бутербродов и салатов.</b> Безопасные условия эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе подготовки сырья к производству.		2
		<b>Практические занятия:</b> организовать рабочее место повара с подбором необходимого инвентаря, инструментов и приспособлений для приготовления бутербродов и салатов.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, оформление реализация и оценка качества бутербродов и салатов.	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Методика составления расчета количества сырья и процента отходов при холодной обработке продуктов</b> для приготовления бутербродов и салатов.	10	3
	2.	<b>Технологический процесс приготовления, оформления и реализации бутербродов.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации бутербродов. Бракераж готовой продукции.		2
	3.	<b>Технологический процесс подготовки, приготовления, оформления и реализации салатов из сырых овощей.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации салатов из сырых овощей. Бракераж готовой продукции.		2
	4	<b>Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления салатов из сырых овощей.</b> Калькуляция блюд		3
	4.	<b>Технологический процесс приготовления, оформления и реализации салатов из отварных овощей.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации салатов из отварных овощей. Бракераж готовой продукции.		2
	5.	<b>Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления салатов из отварных овощей и салатов с гастрономическими продуктами.</b> Калькуляция блюд		3
	6.	<b>Технологический процесс приготовления, оформления и реализации салатов с гастрономическими продуктами.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации салатов с гастрономическими продуктами. Бракераж готовой продукции.		2
	<b>Лабораторные работы</b> Проверка органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов Использование различных технологий в приготовлении, оформлении и реализации			8

	<p>бутербродов, порционной нарезки. Использование различных технологий в приготовлении, оформлении и реализации салатов. Оценка качества готовой продукции. Хранение бутербродов, гастрономической нарезки и салатов.</p>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		9	
<p><b>Тематика заданий</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептов салатов из ранних овощей. Подготовить презентацию «Ах уж эти бутерброды»</p>			
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка основных и вспомогательных видов сырья и приготовления бутербродов. Подготовка продуктов и приготовление салатов.</p>		12	
<p><b>Раздел ПМ 2. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> Приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <b>уметь:</b> 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; <b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых при приготовлении 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</p>	56	
<b>МДК.06.01. Технология</b>		44	

<b>приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b>	3	
	1. <b>Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.</b> Требования к предварительной обработке и подготовке продуктов.		2
	2. <b>Организация рабочего места повара для приготовления холодных блюд и закусок.</b>		2
	3. <b>Техническое оснащение процесса приготовления холодных блюд и закусок.</b> Безопасные условия эксплуатации технологического теплового, механического и холодильного оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных блюд и закусок.		2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, реализация и оценка качества блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	<b>Содержание</b>	6	
	1. <b>Закуски из сырых и вареных овощей.</b> Подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.		3
	2. Методика составления расчета количества продуктов для приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Калькуляция блюд		
	3. <b>Закуски из яиц.</b> Подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.		3
	4. <b>Закуски из грибов. соленых, маринованных.</b> Подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.		3
	5. <b>Требования к качеству готовых блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.</b> Правила проведения бракеража готовых блюд. Выбор режимов и сроков хранения		3
	<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление и оформление блюд и закусок из овощей. Приготовление и оформление блюд и закусок из яиц и грибов	4	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, реализация и оценка качества холодных рыбных блюд и закусок.	<b>Содержание</b>	6	
	1. <b>Рыбная гастрономия порционно.</b> Подготовка рыбного сырья и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.		2
	2. <b>Методика составления расчета количества продуктов для приготовления закусок из рыбы.</b> Калькуляция блюд.		3

	3.	<b>Рыба жаренная под маринадом и блюда из рыбных консервов.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологического процесса, оформление, подача.		3
	5.	<b>Требования к качеству готовых холодных рыбных блюд и закусок.</b> Правила проведения бракеража готовых холодных рыбных блюд и закусок, выбор режимов и сроков хранения		3
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление холодных рыбных блюд жаренных основным способом. Оценка качества. Приготовление рыбных блюд из соленых рыб. Оценка качества Приготовление рыбных закусок. Оценка качества.		4	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, реализация и оценка качества мясных блюд и закусок.	<b>Содержание</b>		4	
	1.	<b>Подбор и подготовка основных продуктов и дополнительных компонентов для холодных мясных блюд и закусок.</b>		3
	2.	<b>Методика составления расчета количества продуктов для приготовления мясных блюд и закусок.</b> Калькуляция блюд		
	3.	<b>Подбор гарниров и соусов для оформления мясных холодных блюд.</b> Варианты оформлений.		3
	4.	<b>Требования к качеству холодных мясных блюд и закусок.</b> Правила проведения бракеража готовых мясных холодных блюд и закусок. Выбор режимов и условий хранения.		3
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление и оценка качества мясных холодных блюд и закусок с подбором гарниров и соусов.		4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептов холодных блюд и закусок забытой русской кухни. Подготовить презентацию «Особенности подачи холодных блюд и закусок народов севера и з рыбы и мяса.			11	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка продуктов, приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Подбор гарниров и соусов. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. Подбор гарниров и соусов.			12	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск бутербродов и салатов. Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы и мяса.			18	
<b>Всего</b>			<b>122</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кондитерского производства; учебного кондитерского цеха; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов.

Оборудование кулинарного цеха, лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, сковороды, электрические плиты, холодильники, гастроемкости, приспособления для фигурной нарезки овощей, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### ***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

**Основные источники:**

1. Кулинария: учебное пособие для нач.проф.образов./Н.А.Анфимова.- М. Издательский центр «Академия», 2010.
2. Кулинария: учебное пособие для нач.поф.образов. /Т.А.Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

**Дополнительные источники:**

1. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач.проф.образов./ Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: издательский центр «Академия», 2008.
2. Кулинария. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач.проф.образов./Т.А.Качурина,- М.: издательский центр «Академия», 2008.
3. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач.проф.образов./ С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
5. Пособие для повара: учебное пособие для нач.проф.образов./ Л.Н.Сопина. – 4-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для нач.проф.образов./ [ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для нач.проф.образов./ [ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В., Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач.проф.образов. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

**Журналы:**

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»
3. «Гастроном»

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах технологии кондитерского

производства и в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико - ориентированности .

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны



проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 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
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки гастрономических продуктов в соответствии с заданием</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- оценка качества обрабатываемого сырья</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах</p>
Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из данного вида сырья</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>- приготовление и оформление салатов из различного вида сырья, в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оценка качества подготовленных холодных блюд</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики</p>
Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных закусок</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- приготовление и оформление простых холодных закусок в соответствии с использованием</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики</p>

	различных технологий - оценка качества готовых изделий	
Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых холодных блюд - определение качества продуктов органолептическим способом - подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий - оптимальное применение в оформлении готовых блюд	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике	Экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практике
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	- определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий

<p>текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>предлагает способы их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке);</li> <li>- выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов);</li> <li>- выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме;</li> <li>- оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Защита реферата</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

	- разрабатывает и представляет компьютерные презентации;	Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Анкетирование
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	Экспертная оценка практических занятий
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик