Согласовано
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа общепрофессионального цикла ПМ.06
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**3**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**5**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**9**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется по профессии 16675 Повар.

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:**

– приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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:

− обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося − **15 часов.**

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.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукции 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 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

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**	**Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося**		**Практика**	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	**Учебная, часов**	**Производственная, часов (рассредоточенная)**
ПК 1 – 4	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	15	5	-	10	-
	Всего:	**15**	**5**	**-**	**10**	**-**

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
	Содержание учебного материала		
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	1. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов 2. Технология приготовления салатов 3. Технология приготовления холодных закусок	2 2 1	2 2 1
	Практические занятия		
	1.Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. 2. Приготовление бутербродов. 3. Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. 4.Составление композиций 5.Приготовление и порционирование холодных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов.	2 2 2 2 2	2 2 2 2 2
Всего:		**15**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- сборник медиа - уроков.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

Оборудование кабинета ЛПЗ по кулинарии:

- оборудование и инструменты;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект инструкционных карт;

Оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны для мытья кухонной и столовой посуды.

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 .Ермакова В.И. :Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание – М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4

2 . Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.

3 . Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 1998. — 272 с.

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» http://www.gastronom.ru

Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися 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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
Готовить бутерброды и гастрономические продукции порциями	– оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов; – соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для нарезки гастрономической продукции и приготовления бутербродов; – использование различных способов приготовления и оформления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; – проведение бракеража готовой продукции; – эстетично оформлены бутерброды с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдение условий и сроков хранения.
Готовить и оформлять салаты	– оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным салатам; – соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря; – использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; – проведение бракеража готовой продукции; – эстетично оформлены салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдение условий и сроков хранения, отпуска салатов.
Готовить и оформлять простые холодные закуски	– оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам; – соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования;

	– использование различных технологий приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; – проведение бракеража готовой продукции; – эстетично оформлены холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных закусок, предназначенных для последующего использования.
Готовить и оформлять простые холодные блюда	– оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам; – соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования; – использование различные технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; – эстетично оформлены холодные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.