

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании  
МО кулинарных групп  
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.  
Руководитель МО И.П. Новикова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок**

**По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда**

Форма обучения – очная  
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова М.М., ст. мастер.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	9

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06.Приготовление холодных блюд и закусок**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда 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 закуски 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: 22 часа, из них:**

МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 12 часов;

УП. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок –12 часов.

**1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06.Приготовление холодных блюд и закусок

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовления 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.
ПК6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей профессии повар, кондитер, проявлять к ней устойчивый интерес;
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок

#### 3.1. Тематический план по МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

№ п.п.	Содержание МДК. 06.01
1-1	Приготовление гастрономических продуктов.
1-2	Приготовление и оформление гастрономических закусок порциями.
1-3	Приготовление и оформление бутербродов.
1-4	Приготовление и оформление горячих бутербродов.
	<b>Раздел 2. Приготовление и оформление салатов.</b>
1-5	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.
1-6	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей.
1-7	Приготовление и оформление салатов – коктейлей. Приготовление и оформление горячих закусок.
	<b>Раздел 3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>
1-8	Приготовление и оформление блюд из яиц.
1-9	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.
1-10	Приготовление и оформление блюд из рыбы.
1-11	Приготовление и оформление блюд из мяса.
1-12	Зачет

#### 3.2. Тематический план по УП. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

№ п.п.	Содержание УП.06.01
1-1	Приготовления и оформления канапе.
1-2	Приготовления и оформления горячих бутербродов.
1-3	Приготовления салатов из сырых овощей
1-4	Приготовления салатов из вареных овощей
1-5	Приготовления салатов из мясных продуктов
1-6	Приготовления салатов из рыбы и морепродуктов
1-7	Приготовление салатов-коктейлей.
1-8	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок из яиц
1-9	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок из овощей
1-10	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок из грибов
1-11	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов
1-12	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса и птицы

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок

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

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- кабинета технологий и организации питания;
- лаборатории технологии приготовления пищи;
- товароведения и экспертизы продовольственных товаров

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- ученические столы и стулья
- стол преподавателя
- классная доска
- учебные пособия, муляжи
- планшеты и плакаты

#### **Технические средства обучения:**

Компьютер(ноутбук) с лицензированным программным обеспечением, приставкой мультимедиа, экран

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

- производственные столы
- электрические плиты
- электрический кипятильник
- холодильник
- шкафы для посуды
- слайсер
- блендер
- тостер
- миксер
- посуда и инвентарь маркированные
- весы электронные, рычажные

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- производственные столы
- стеллажи для хранения овощей
- контейнеры для хранения овощей
- инвентарь и посуда маркированные
- раковина для мытья рук
- холодильник
- весы

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006
3. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
4. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
5. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
8. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы: Уч. п. - М.: ИЦ «Академия», 2008, 2009.
9. Татарская Л.Л. и др. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров Уч. П - М: ИЦ «Академия
10. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2006
11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2006

#### **Дополнительные источники**

1. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски– М.: Издательский центр «Академия», 2005.
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2006.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2006. Сборник технологических нормативов.
4. Журналы: «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Шеф-повар», «Ресторанные ведомости», «Дело вкуса»



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>ПК.6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</b>	Готовит и оформляет различные виды бутербродов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов бутербродов и гастр.продуктов порциями. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация Сравнение с технологической картой.	Активные методы обучения: анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, игровое проектирование, ролевая игра и т. д. Формы : игровые моменты урока, лото, домино, мозаика, марафон, кроссворды, криптограммы, викторины, эстафеты, мини-
<b>ПК.6.2 Готовить и оформлять салаты</b>	Готовит и оформляет различные виды салатов.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.	
<b>ПК.6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда.</b>	Готовит и оформляет простые холодные закуски блюда.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.	

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
<b>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес</b>	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
<b>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</b>	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной

профессиональных задач		ситуации
<b>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</b>	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
<b>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,</b>	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
<b>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</b>	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
<b>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</b>	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
<b>ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</b>	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места