


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ

Согласовано:  
Заместитель директора по УПР  
 В. В. Яремчук

Утверждено:  
Приказом ГПОУ «Донецкий  
ПЛСУ» № 296 от 03.09.2019  
Директор  А. Е. Черепанцева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД  
И ЗАКУСОК»**

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**Срок обучения 2 года 10 месяцев**

Донецк 2019г.

Программа профессионального модуля **ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г. № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

**Разработчики:**

**Кондратьева Валентина Петровна** – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

**Барташук Светлана Петровна** – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

«12» 09 2019 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение \_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу

#### ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Рабочая программа ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработана Барташук Светланой Петровной, Кондратьевой Валентиной Петровной –преподавателями ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации программы профессионального модуля .
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионально модуля( вида профессиональной деятельности).

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенция, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технология реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий(темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением содержания, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального, общепрофессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов целесообразно по трудоемкости и видам занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет –ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данному профессиональному модулю.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности «Повар».

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты:

*Петришвили О.П. преподаватель квалификация категория  
«специалист первой категории» ГПОУ «ДПЛУС»  
«12» 09.2019г. Петришвили О.П. Петришвили*

Подпись удостоверяю:

*И.о. директора*  
должность



*Петришвили*  
подпись

*Климова В.А.*  
ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр.      |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>7</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>8</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>14</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>18</b> |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ. 06. «Приготовление холодных блюд и закусок»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 1 11- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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.

Программа профессионального модуля **ПМ. 06. «Приготовление холодных блюд и закусок»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

## **1.2.Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля**

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля **«ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок»**;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том

числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

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

| Вид учебной работы                                      | Объем     |
|---|-----------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>62</b> |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>42</b> |

|   |               |
|---|---------------|
| в том числе: лабораторные работы  | <b>12</b>     |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>                                      | <b>20</b>     |
| <b>Учебная и производственная практика на базе основного общего образования</b> | <b>48/105</b> |

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| 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  |
| 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 ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

| Коды профессиональных компетенций       | Наименования разделов профессионального модуля                | Всего часов<br>(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, часов |  |                |                         |
| 1                                       | 2   | 3  | 4   | 5                                 | 6  | 7              | 8                       |
| ПК.6.1,<br>ПК.6.2,<br>ПК.6.3,<br>ПК.6.4 | МДК.06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 62   | 42  | 12                                | 20   | -              | -                       |
|   | УП.06. Учебная практика                                       | 48   | -   | -                                 | -  | 48             | -                       |
|   | ПП.06.Производственная практика,                              | 105  | -   | -                                 | -  | -              | 105                     |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>215</b>   | <b>42</b>   | 12                                | <b>20</b>                                  | <b>48</b>      | <b>105</b>              |

### 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  |   |
| ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»                                |   | 215         |  |   |
| МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок                   |   | 62          |  |   |
| Раздел 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                              |   | 42          |  |   |
| Тема 1.1. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов                      | <b>Содержание</b>   | 11          |  |   |
|   | 1   |             | Роль холодных блюд и закусок в питании.  | 2 |
|   | 2   |             | Классификация холодных блюд и закусок.   | 2 |
|   | 3   |             | Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок.   | 2 |
|   | 4   |             | Требования к качеству, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. | 2 |
|   | 5   |             | Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуска холодных блюд и закусок.   | 2 |
|   | 6   |             | Подготовка продуктов для приготовления открытых, закрытых, сложных, закусочных бутербродов.  | 2 |
|   | 7   |             | Приемы и правила нарезания хлеба и гастрономических продуктов. Приготовление бутербродов.  | 2 |
|   | 8   |             | Правила проведения бракеража. Температура подачи холодных блюд и закусок.  | 2 |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | <b>Лабораторная работа</b>   | 2  |   |
|   | 1 «Приготовление, оформление бутербродов»  |    |   |
|   | 2 Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Оценивание органолептическим методом качество гастрономической продукции.                         |    |   |
|   | 3 Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления и от  |    |   |
|   | пуска продукции  |    |   |
|   | 4 Технологический процесс приготовления бутербродов, Способы оформления.   |    |   |
|   | 5 Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |    |   |
|   | 6 Соблюдение температурного режима при приготовлении и хранении бутербродов.   |    |   |
|   | 7 Проведение бракеража   |    |   |
| <b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления салатов | <b>Содержание</b>  | 13 |   |
|   | 1 Ассортимент, пищевая ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов  |    | 2 |
|   | 2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. |    | 2 |
|   | 3 Оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов  |    | 2 |
|   | 4 Правила соединения продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов из сырых овощей, вареных овощей, салатов - коктейли, винегретов.                    |    | 2 |
|   | 5 Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов. Особенности в приготовлении салатов.   |    | 2 |
|   | 6 Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.  |    | 2 |
|   | 7 Технология приготовления салатов с соблюдением санитарных норм и правил.   |    | 2 |
|   | 8 Способы сервировки и подачи салатов. Варианты оформления салатов и коктейль-салатов.   |    | 2 |
|   | 9 Требования к качеству, условия, температурный режим и сроки хранения.  |    | 2 |
|   | <b>Лабораторная работа</b>   | 4  |   |
|   | 1 «Приготовление, порционирование, оформление салатов из сырых и вареных   |    |   |

|   |  |  |    |   |
|---|--|--|----|---|
|   |  | овощей»<br>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  |    |   |
|   | 2  | Оценивание органолептическим методом качество продуктов и дополнительных ингредиентов.   |    |   |
|   | 3  | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования   |    |   |
|   | 4  | Технологический процесс приготовления салатов, соблюдение санитарных норм и правил.  |    |   |
|   | 5  | Способы оформления. Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.   |    |   |
|   | 6  | Соблюдение температурного режима при приготовлении и хранении салатов.   |    |   |
|   | 7  | Проведение бракеража.  |    |   |
| <b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления холодных блюд | <b>Содержание</b>  |  | 13 |   |
|   | 1  | Ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных и мясных блюд.   |    | 2 |
|   | 2.   | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним не обходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным рыбным и мясным блюдам. |    | 2 |
|   | 3  | Температурный и санитарный режим и правила приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд.   |    | 2 |
|   | 4  | Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд.  |    | 2 |
|   | 5  | Подбор подходящих гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных рыбных и мясных блюд.   |    | 2 |
|   | 6  | Составление технологических карт. Решение задач.   |    | 2 |
|   | 7  | Основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд.   |    | 2 |
|   | 8  | Требования к качеству, отпуск, температура подачи.   | 2  |   |
|   | <b>Лабораторная работа</b>   |  | 4  |   |
|   | 1  | «Приготовление, порционирование холодных блюд из мяса».<br>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.  |    |   |
| 2   | Оценивание органолептическим методом качество продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. |  |    |   |
| 3   | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования   |  |    |   |
|   | 4  | Технологический процесс приготовления холодных блюд.   |    |   |

|  |                            |   |   |                          |   |
|--|----------------------------|---|---|--------------------------|---|
|  | 5                          | Способы оформления. Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |   |                          |   |
|  | 6                          | Проведение бракеража.   |   |                          |   |
|  | 7                          | «Приготовление и порционирование холодных блюд из рыбы»<br>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. |   |                          |   |
|  | 8                          | Оценивание органолептическим методом качество продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.    |   |                          |   |
|  | 9                          | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования.   |   |                          |   |
|  | 10                         | Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы.  |   |                          |   |
|  | 11                         | Способы оформления. Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |   |                          |   |
|  | 12                         | Проведение бракеража.   |   |                          |   |
| <b>Тема 1.4.</b> Технология приготовления холодных закусок | <b>Содержание</b>          |   | 5 |                          |   |
|  | 1                          | Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных закусок.   |   |                          | 2 |
|  | 2                          | Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок                                 |   |                          | 2 |
|  | 3                          | Технология приготовления.   |   |                          | 2 |
|  | 4                          | Составление композиций, способы оформления  |   |                          | 2 |
|  | 5                          | Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |   |                          | 2 |
|  | <b>Лабораторная работа</b> |   | 2 |                          |   |
|  | 1                          | «Приготовление и порционирование холодных закусок».<br>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.     |   |                          |   |
|  | 2                          | Оценивание органолептическим методом качество продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок.         |   |                          |   |
|  | 3                          | Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования  |   |                          |   |
|  | 4                          | Технологический процесс приготовления холодных закусок (из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей).                                    |   |                          |   |
|  | 5                          | Порционирование, составление композиций.  |   |                          |   |
|  | 6                          | Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |   |                          |   |
| 7  | Проведение бракеража.      |   |   |                          |   |
|  |                            |   |   | Дифференцированный зачет |   |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.<br/> Решение ситуационных задач.<br/> Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок».<br/> Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.<br/> Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.<br/> Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление конспекта по теме: «История происхождения салатов, винегретов».</li> <li>2. Составление схем по приготовлению салатов.</li> <li>3. Презентации.</li> <li>4. Разработка новых видов заправок для салатов. Составление технологических карт.</li> <li>5. Составление конспекта по приготовлению бутербродов.</li> <li>6. Составление конспекта: «Использование нового вида сырья и технологии приготовления холодных блюд и закусок».</li> </ol> <p>Реферат «Основные холодные рыбные и мясные блюда, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи»</p> | 20         |  |
| <p><b>Учебная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.<br/> Приготовление и порционирование бутербродов простых, сложных; открытых, закрытых; закусочных<br/> Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.<br/> Приготовление и порционирование холодных блюд из отварного и жареного мяса, рыбы.</p>  | 48         |  |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.</li> <li>2. Приготовление и порционирование бутербродов простых, сложных; открытых, закрытых; закусочных</li> <li>3. Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.</li> <li>4. Приготовление и порционирование холодных блюд из отварного и жареного мяса, рыбы.</li> </ol>  | 105        |  |
| <b>Итого</b>  | <b>215</b> |  |

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства».

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

компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

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

парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

#### **Комплект учебно-методической документации.**

##### **Натуральные наглядные пособия:**

изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех:**

механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные), посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

#### **Учебная мебель:**

учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки.

#### **Натуральные наглядные пособия:**

комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации.

#### **Информационные технологии в профессиональной деятельности:**

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

### Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы: \_

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ШС от 19.06.2015. — Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики № 40-шс от 10.04.2015. Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, Кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015 г. Режим №с»ma:[http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz\\_N55723092015s\\_prilogeniem.pdf](http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N55723092015s_prilogeniem.pdf).

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. — Режим доступа: [http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila\\_mer\\_obshchepit.pdf](http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf).

5 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М. : «Хлебпродинформ», 1997.

### Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

## **Для студентов**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.
3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.
4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2013. 160 с.
5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [ и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

## **Дополнительные источники**

Для преподавателей Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2010. -280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. — М.: Академкнига, 2007. — 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. - М.: Академкнига/, 2007. - 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. — М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст] : учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. — М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций[Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании[Текст] Т. И. Шестакова. — Ростов н] Д.: Феникс, 2005г. —352с.

## **Электронные ресурсы:**

- 1 Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс].  
— Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

#### **Для студентов:**

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. м.. Академия, 2010. — 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. — М.: Академкнига, 2007. — 173 с.

#### **Электронные ресурсы:**

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

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

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с расписанием образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пище-

вом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление блюд из овощей и грибов; 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**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения МДК — форма промежуточной аттестации дифференцированный зачет;
- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации-экзамен квалификационный

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b> | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|---|---|
| Готовить бутерброды и гастрономические порции порциями     | Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов<br>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического обо- | Наблюдение на лабораторных работах.<br>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.<br>Текущий контроль в |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>рудования и инвентаря для нарезки гастрономической продукции и приготовления бутербродов.</p> <p>Использование различных способов приготовления и оформления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетично оформлены бутерброды с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения.</p>  | <p>форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы</p>  |
| <p>Готовить и оформлять салаты</p>                   | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным салатам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетично оформлены салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения, отпуска салатов.</p> | <p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски</p> | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Использование различных технологий приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража готовой</p>   | <p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>продукции.<br/>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.</p>   |   |
| <p>Готовить и оформлять простые холодные блюда</p> | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам.<br/>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования<br/>Использование различные технологий приготовления холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.<br/>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.</p> | <p>Наблюдение на лабораторных работах<br/>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике<br/><br/>Текущий контроль в форме: тестирования.<br/><br/>Зачеты на лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.</p> |

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.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|---|---|
| <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Демонстрация интереса к будущей профессии.<br/>Участие в мероприятиях профессиональной направленности<br/>Креативный подход к решению проблемных задач</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.</p> |
| <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных</p>        | <p>Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>   | <p>Наблюдение, тестирование.<br/>Проведение контроля за организацией рабочего</p>                                   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| руководителем.   | Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.  | места.   |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод.<br>Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.<br>Применение различных методов и способов для решения производственных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.           |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   | Эффективный поиск необходимой информации.<br>Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции.<br>Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.  | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами   | Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.<br>Четкое распределение обязанностей между членами коллектива  | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние   | Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.  | Текущий контроль в форме: тестирования.<br>Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния                   |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)  | Профессиональная компетентность   | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |