**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПРИГОТОВЛНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**2011 г.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация - разработчик: Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №29» с.Альменево, Курганская область, ул.Марта 2.

Разработчики: Фролова Екатерина Дмитриевна, преподаватель спецдисциплин;

Пичугина Алла Витальевна мастер производственного обучения;

Мухаметова Татьяна Александровна, мастер производственного обучения;

Гайнуллина Э.З., преподаватель общеобразовательных дисциплин.

Работодатели:

Ответственные: Дыкин Валерий Иванович, заместитель директора по учебно-производственной работе ГОУ НПО «Профессиональное училище №29»

Программа профессионального модуля рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года и утверждена методическим советом «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию …. научно-методического совета по профессии «Повар, кондитер».

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 16 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 20 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер** по направлению 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров:

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, профессиональной переподготовке для повышения квалификации, по профессии «Повар. Кондитер».

На базе основного общего образования.

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 оформление 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 104 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;

учебной и производственной практики – 42 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 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. |
| **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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | **Производственная,**  часов  (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 6.1** | **Раздел 1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями** | **24** | **10** | 4 | **5** | **6** | ***3*** |
| **ПК 6.2** | **Раздел 2. Приготовления и оформления салатов** | **24** | **10** | 4 | **5** | **6** | ***3*** |
| **ПК 6.3 –6.4** | **Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок** | **56** | **20** | 10 | **12** | **18** | ***6*** |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  | | | |  |
|  | ***Всего:*** | ***104*** | ***40*** | *18* | ***22*** | ***30*** | ***12*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 06)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями** |  | |  |  |
| **МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** |  | |  |  |
| Тема 1.1.Общие сведения о приготовлении холодных блюд и закусок | **Значение холодных блюд и закусок в питании**  Содержание  Значение холодных блюд и закусок в питании.  Классификация, пищевая 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. | | 3 | 2 |
| **Требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок.**  Содержание  Подготовка продуктов для холодных блюд.  Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд.  Организация рабочего места. Последовательность технологических операций, их сущность. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | |  | 2 |
| Тема 1. 2.Бутерброды | **Технология приготовления бутербродов**  Содержание  Разновидности бутербродов, их характеристика. Технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  Общие сведения о бутербродах. | | 2 | 2 |
| **Практические занятия**  Расчет количества сырья для приготовления бутербродов.  Расчет количества бутербродов из имеющихся продуктов | | 1 | 3 |
| **Лабораторные** **работы**  Приготовление бутербродов | | 3 | 3 |
| Тема 1. 3. Гастрономические продукты. | **Технология приготовления гастрономических продуктов порциями**  Содержание  Технология приготовления, оформление и отпуск.  Требования к качеству, условия и сроки хранения | | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  - систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).  - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления блюд бутербродов;  - заполнение технологических карт;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике; | | | 5 |  |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление технологических схем приготовления бутербродов.  2. Разработка инструкционно- технологических карт приготовления бутербродов.  3. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении бутербродов.  4. Разработка и оформление технологических карт.  5. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления бутербродов изготавливаемых на местных предприятиях.  6. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  7. Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий.  8. Написание сообщений.  9. Составление презентаций по темам раздела  10.Работа с Интернет-ресурсами | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  -подбирать сырье для приготовления бутербродов;  -определять органолептическим способом качество сырья для приготовления бутербродов;  -осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления бутербродов;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бутербродов;  -оформлять бутерброды;  -оценивать качество бутербродов;  -оформлять технологическую документацию. | | | 6 | 3 |
| **Раздел 2. Приготовление и оформление салатов.** | |  |  |  |
| **МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | |  |  |  |
| Тема 2.1. Салаты из овощей. Винегреты. | | **Технология приготовления салатов из овощей. Винегретов.**  Содержание  Общие сведения о салатах из сырых и вареных овощей.  Ассортимент салатов, их характеристика. Технология приготовления,  оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки  хранения. Технология приготовления винегретов | 3 | 2 |
| Тема 2.2. Салаты из мяса и мясных продуктов | | **Технология приготовления салатов из мяса и мясных продуктов**  Содержание  Общие сведения о салатах из сырых и вареных овощей.  Ассортимент салатов, их характеристика. Технология приготовления,  оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки  хранения. | 1 | 2 |
| Тема 2.3. Салаты из рыбы и рыбных продуктов | | **Технология приготовления салатов из рыбы и рыбных продуктов**  Содержание  Общие сведения о салатах из рыбы и рыбных продуктов  Ассортимент салатов, их характеристика. Технология приготовления,  оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки  хранения. | 1 | 2 |
| Тема 2.4. Салаты- коктейлей | | **Технология приготовления салатов- коктейлей**  Содержание  Общие сведения о салатах  Ассортимент салатов, их характеристика. Технология приготовления,  оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки  хранения. | 1 | 2 |
| **Практические занятия**  Расчет количества сырья для приготовления салатов.  Расчет количества порций салатов из имеющихся продуктов | 1 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление салатов. | 3 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  - систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).  - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления салатов;  - заполнение технологических карт;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике; | | | 5 |  |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление технологических схем приготовления салатов.  2. Разработка инструкционно- технологических карт приготовления салатов.  3. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении салатов.  4. Разработка и оформление технологических карт.  5. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры салатов, изготавливаемых на местных предприятиях.  6. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  7. Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий.  8. Написание сообщений.  9. Составление презентаций по темам раздела  10.Работа с Интернет-ресурсами | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  -подбирать сырье для приготовления салатов;  -определять органолептическим способом качество сырья для приготовления салатов;  -осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления салатов;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;  -оформлять салаты;  -оценивать качество салатов;  -оформлять технологическую документацию | | | 6 | 3 |
| **Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок** | |  |  |  |
| **МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | |  |  |  |
| Тема 1. 1. Холодные блюда и закуски из рыбы и рыбных продуктов | | **Технология приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных продуктов**  Содержание  Общие сведения о простых холодных блюдах и закусках из рыбы и  рыбных продуктов.  Ассортимент простых холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных  продуктов, их характеристика. Технология приготовления, оформление  и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| Тема 3.2. Холодные блюда и закуски из мяса и мясных продуктов | | **Технология приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов**  Содержание  Общие сведения о простых холодных блюдах и закусках из мяса и  мясных продуктов.  Ассортимент простых холодных блюд и закусок из мяса и мясных  продуктов, их характеристика. Технология приготовления, оформление  и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | 2 |
| Тема 3.3. Холодные блюда из субпродуктов | | **Технология приготовления и оформления простых холодных блюд из субпродуктов**  Содержание  Общие сведения о простых холодных блюдах и закусках из  субпродуктов.  Ассортимент простых холодных блюд и закусок из субпродуктов., их  характеристика. Технология приготовления, оформление и отпуск.  Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| Тема 3.4. Овощные, грибные блюда и закуски. | | **Технология приготовления овощных, грибных блюд и закусок.**  Содержание  Общие сведения об овощных, грибных блюдах и закусках.  Ассортимент овощных, грибных блюд и закусок. Технология приготовления, оформление и отпуск.  Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
| Тема 3.5. Блюда и закуски из яиц. | | **Технология приготовления блюд закусок из яиц.**  Содержание  Общие сведения. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и отпуск.  Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | 2 |
| 3.6. Горячие закуски. | | **Технология приготовления горячих закусок.**  Содержание  Общие сведения. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и отпуск.  Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | 2 |
|  | | **Практические занятия**  Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок  из рыбы и рыбных продуктов.  Расчет количества порций холодных блюд и закусок из рыбы и  рыбных продуктов из имеющихся продуктов.  Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок  из мяса и мясных продуктов.  Расчет количества порций холодных блюд и закусок из мяса и мясных  продуктов из имеющихся продуктов | 2 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных продуктов.  Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов  Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов | 8 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  - систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).  - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления холодных блюд и закусок;  - заполнение технологических карт;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике; | | | 12 | 3 |
| **Тематика домашних заданий**  1. Составление технологических схем приготовления холодных блюд и закусок;  2. Разработка инструкционно- технологических карт приготовления холодных блюд и закусок;  3. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении холодных блюд и закусок;  4. Разработка и оформление технологических карт.  5. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры холодных блюд и закусок, изготавливаемых на местных предприятиях.  6. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  7. Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий.  8. Написание сообщений.  9. Составление презентаций по темам раздела  10.Работа с Интернет-ресурсами | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  -подбирать сырье для приготовления простых холодных блюд и закусок;  -определять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых холодных блюд и закусок;  -осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления простых холодных блюд и закусок;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд и закусок;  -оформлять простые холодные блюда и закуски;  -оценивать качество простых холодных блюд и закусок. | | | 18 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ***:*  -подготовка полуфабрикатов для бутербродов;  -приготовление бутербродов;  -оформление бутербродов;  -подготовка полуфабрикатов для салатов;  -приготовление салатов;  -оформление салатов.  -подготовка полуфабрикатов для приготовления простых холодных блюд и закусок;  -приготовление простых холодных блюд и закусок;  -оформление простых холодных блюд и закусок. | | | 12 | 3 |
| **Тематика курсовых работ (проектов)**  1. Технологический процесс приготовления бутербродов.  2. Технологический процесс приготовления салатов.  3. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. | | |  |  |

.

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», мастерской «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

- дидактический материал;

- плакаты, таблицы

**Технические средства обучения**: ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: «Учебно-кондитерский цех»: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику, которая проводится концентрировано на предприятиях общественного питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, взбивальная машина, универсальный привод со сменными механизмами, расстоечные шкафы, стеллажи передвижные, производственные столы, посуда, кухонный инвентарь, инструменты, приспособления.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

I. Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. Образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски,

рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. – 112с.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.

для нач. проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр

«Академия», 2007.-288с.

7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и

кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. Образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. - 112 с.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Практикум: учеб. для нач. проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.:

Издательский центр «Академия», 2007.-288с.

2.Журналы

Журнал “Профессиональная Кухня”

Журнал «Шеф»

Журнал «CHEFART»

3.Профессиональные информационные сайты

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/) - Вестник индустрии питания

[www.frio.ru](http://www.frio.ru/) – федерация рестораторов и отельеров России

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

Особенности методики изучения учебного материала ПМ:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;

- обучение через опыт и сотрудничество;

- учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;

- интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);

- личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);

- главная функция преподавателя – лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели. Преподаватель- «проводник» в мир знаний, эксперт и консультант, координатор.

Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.

При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах. Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.

По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.

Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимися отчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.

Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**, профессии **«Повар, кондитер»**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: преподаватели профессионального цикла должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три 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** |
| ПК 6.1.  Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Обработка, нарезка, формовка приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| ПК 6.2  Готовить и оформлять салаты. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Обработка, нарезка, формовка приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| ПК 6.3  Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Обработка, нарезка, формовка приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| ПК 6.4  Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Обработка, нарезка, формовка приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен |

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** |
| ОК 1.  Понимание сущности социальной значимости своей будущей  профессии, проявление к ней устойчивого интереса. | -наличие интереса к будущей профессии;  -проф.конкурсы;  -презентации;  -выставки. | Образовательный рейтинг.  Анкета, реферат.  *Эссе* |
| **ОК 2.**  Организация собственной деятельности, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 3.**  Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и  коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. | -самостоятельная работа в проф. деятельности;  -оценка результатов работы;  -коррекционная деятельность;  -ответственность за результаты своей работы. | контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 4.**  Поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;  -самостоятельность при поиске необходимой информации;  -результативность поиска;  -использование электронных и интернет ресурсов. | -конспект;  -сообщение;  -реферат;  -доклад;  -проект; ПЭР |
| **ОК 5.**  Использование информационно-коммуникационных технологий  в профессиональной деятельности. | -владение ИКТ;  -использование ПК. | -презентация;  -портфолио;  -проект;  -реферат;  -доклад;  -сообщение. |
| **ОК 6.**  Работа в команде, эффективное общение с коллегами,  руководством, клиентами. | -умение работать в группе, звене;  -проявлять деловую культуру. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  -проверочные работы;  -проект. |
| **ОК 7.**  Подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния. | -соблюдение ТБ, ОТ, санитарии  -самостоятельность в подготовке и размещении оборудования, инвентаря, инструментов. | -инструктажи;  -самоконтроль;  -взаимоконтроль. |
| **ОК 8.**  Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). | -физическая подготовка. | -сдача нормативов; |

1. [↑](#footnote-ref-2)