

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:

На заседании методической комиссии  
ШТТ

По предметам профессионального цикла  
Председатель МК *ХИ* О.И. Ходырева

« *07* » *06* 2016г

СОГЛАСОВАННО:  
Зам. Директора по УПР.

*Р.Р. Мунасыпов*  
Р.Р. Мунасыпов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06**

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

2018г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, и примерной программы Основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГАПОУ ШТТ с. Шарлык, Оренбургской области  
Разработчик:

Ходырева Ольга Ивановна, преподаватель спец. дисциплин профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 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.

общих компетенций:

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).

Рабочая программа адаптирована к условиям образовательного учреждения «Шарлыкского технического техникума» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» относится к профессиональному циклу основной

профессиональной образовательной программы.

### **1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

подготовка 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 и оформления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 261 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов; самостоятельной работы обучающегося – 39 часов; учебной и производственной практики 144 часов.

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов		Самостоятельная работа студентов, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1.	Раздел 1. Приготовление бутербродов	28	20	8	8		
ПК 6.2.	Раздел 2. Приготовление и оформление салатов	25	15	7	10		
ПК 6.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление холодных закусок	28	21	12	7		
ПК 6.4.	Раздел 4. Приготовление и оформление холодных блюд	90	22	12	14	54	
	Производственная практика, часов	90					90
	<b>Всего:</b>	<b>261</b>	<b>78</b>	39	<b>39</b>	<b>54</b>	<b>90</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>261</b>	
<b>МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>		<b>117</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление бутербродов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1   Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок	1	2
	2   Основные виды продуктов, входящих в состав холодных закусок	1	
	3   Подготовка продуктов. Подготовка овощей, зелени. Подготовка рыбных продуктов. Подготовка мясных продуктов. Подготовка гастрономических продуктов	2	
	4   Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок	2	
	5   Виды бутербродов. Открытые простые бутерброды. Открытые сложные бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды	2	
	6   Правила охлаждения и хранения бутербродов, температурный режим хранения. Требования к качеству бутербродов	1	
	7   Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи бутербродов	1	
	8   Организация производства в холодном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	
	9   Правила проведения бракеража	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	3
	1   Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов	1	
	2   Расчет массы отходов при кулинарной обработки гастрономических продуктов	1	
	3   Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	2	
	4   Общие правила расчета калькуляции для бутербродов	2	
	5   Определение потерь и выхода продукции	1	
	7   Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов	1	

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	2	
	1 Общие требования к обработке гастрономических продуктов (конспект)	2		
	2 Виды бутербродов (презентация)	3		
	3 Техника безопасности в холодном цехе (доклад)	3		
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление салатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2	
	1 Подготовка продуктов для приготовления салатов	1		
	2 Салаты из сырых овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи салатов из сырых овощей	1		
	3 Салаты из варёных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи салатов из варёных овощей	2		
	4 Винегреты. Способы сервировки и варианты оформления и подачи винегретов	2		
	5 Организация производства в холодном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1		
	6 Правила охлаждения и хранения салатов, температурный режим хранения. Требования к качеству салатов. Температура подачи салатов. Правила проведения бракеража	1	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>		
	1 Органолептический способ проверки годности продуктов для приготовления салатов	1		
	2 Расчет массы отходов при кулинарной обработке продуктов для салатов	1		
	3 Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	2		
	4 Общие правила расчета калькуляции для салатов	2		
	5 Определение потерь и выхода продукции	1		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	2	
	1 История происхождения салатов (реферат)	4		
	2 Составить схематичную форму приготовления салата столичного (решение задач)	2		
	3 Формы нарезки овощей для приготовления салатов (конспект)	2		
		4 Использование различных инструментов и приспособлений для фигурной нарезки продуктов	2	2
	<b>Раздел 3. Приготовление и оформление холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	1 Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок	1		
	2 Холодные закуски из овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных закусок из овощей и грибов	1		
	3 Холодные закуски из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных закусок из рыбы	2		

	4	Холодные закуски из мяса. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных закусок из мяса	2	2
	5	Организация производства в холодном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	
	6	Правила охлаждения и хранения холодных закусок, температурный режим хранения. Требования к качеству холодных закусок. Температура подачи холодных закусок Правила проведения бракеража	1	
	7	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления холодных закусок. Правила их безопасного использования	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Проверка органолептическим способом годности продуктов для приготовления холодных закусок	1	
	2	Расчет массы отходов при кулинарной обработке продуктов для холодных закусок	2	
	3	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	2	
	4	Общие правила расчета калькуляции для холодных закусок	2	
	5	Определение потерь и выхода продукции	1	
	6	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных закусок	1	
	7	Использование различных технологий приготовления и оформления холодных закусок	1	
	8	Оценка качества холодных закусок	1	
	9	Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>7</b>	
	1	Культура оформления и украшения холодных закусок (доклад)	3	
	2	Составить схематичную форму приготовления блюда сельдь с картофелем и маслом (решение задач)	2	
	3	Составить схематичную форму приготовления блюда паштет из печени (решение задач)	2	
<b>Раздел 4. Приготовление и оформление холодных блюд</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	
	1	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд	1	
	2	Холодные блюда из овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд из овощей и грибов	1	
	3	Холодные блюда из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы	2	
	4	Холодные блюда из мяса. Способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса	2	

	5	Организация производства в холодном цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	3
	6	Правила охлаждения и хранения холодных блюд, температурный режим хранения. Требования к качеству холодных блюд. Температура подачи холодных блюд	1	
	7	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления холодных блюд. Правила их безопасного использования	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Органолептический способ проверки годности продуктов для приготовления холодных блюд	1	
	2	Расчет массы отходов при кулинарной обработке продуктов для холодных блюд	1	
	3	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	3	
	4	Общие правила расчета калькуляции для холодных блюд	2	
	5	Определение потерь и выхода продукции	1	
	6	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд	1	
	7	Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд	1	2
	8	Оценка качества холодных блюд	1	
	9	Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>14</b>	
	1	Формы нарезки овощей для приготовления холодных блюд (конспект)	3	
	2	Холодные блюда России (реферат)	4	
	3	Составить схематичную форму приготовления блюда икра баклажанная (решение задач)	2	
	4	Составить схематичную форму приготовления блюда салат мясной (решение задач)	2	
	5	Оборудование используемое для приготовления холодных блюд (презентация)	3	
	Дифференцированный зачёт		1	
	<b>Учебная практика</b>		<b>54</b>	
	<b>Производственная практика</b>		<b>90</b>	
	<b>Всего</b>		<b>261</b>	

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

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

Реализация программы модуля осуществляется в учебной кабине «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»:

- рабочее место преподавателя (1);
- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер, с выходом в Интернет, мультимедийное оборудование.

Оборудование и рабочие места учебной лаборатории:

- рабочее место мастера (1);

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля осуществляется при прохождении обязательной производственной практики на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. А. Анфимова «Кулинария» М.: Издательский центр Академия 2012г
2. В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Издательский центр «Академия» 2011 г
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник-М.: Академия. 2007 г.
4. Харченко Н.Э Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. -5-е изд. М.: Издательский центр «Академия» 2012 г
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Изд. 2-е. Ростов н/д: издательство «Феникс»,
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия» 2012 г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. – 6-е изд.. стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2010 г.

8. А.И. Здобнов Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания.: ООО «Издательство Арий, М.: ИКТЦ «Лада»», 2010г

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.

02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенным Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2.«Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада», 2010 г.

4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

7.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

8.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

9.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

10.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

11СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

## Дополнительные источники:

### Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
3. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

### Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Коллекция рецептов».
3. Журнал «Школа гастронома».
4. Журнал «Кулинарный практикум».

### Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Группа студентов делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

При изучении модуля со обучающимися организуются консультации, которые организованы как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки и компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторно-практическим занятиям.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания села Шарлык и Шарлыкского района, села Пономаревка, села Александровка, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности имеются по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- договор;
- аттестационный лист производственной практики;
- дневника прохождения производственной практики;

- производственной характеристики.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: 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

Обучение по междисциплинарному курсу осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование по профессии «Механик пищевой промышленности»

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы составляет свыше 14 лет.

## **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 бутерброды и гастрономические продукты порциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изложение последовательности подготовки продуктов для бутербродов;</li> <li>- нарезка гастрономических продуктов;</li> <li>- требования к качеству.</li> </ul>	<i>Устный зачет</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сочетаемость продуктов;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении бутербродов;</li> <li>- оформление бутербродов;</li> </ul>	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изложение видов и способов тепловой кулинарной обработки продуктов для салатов</li> <li>-технология приготовления салатов из сырых овощей;</li> <li>- Оформление салатов</li> </ul>	<i>Устный зачет</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов</li> <li>- приготовление салатов из овощей и гастрономических продуктов;</li> </ul>	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изложение видов и способов тепловой кулинарной обработки продуктов для холодных закусок</li> <li>-технология приготовления холодных закусок из овощей, мяса и рыбы;</li> <li>- Оформление закусок, сочетаемость продуктов</li> </ul>	<i>Устный зачет</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных закусок</li> <li>- приготовление закусок из овощей, мяса и рыбы</li> </ul>	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>изложение видов и способов тепловой кулинарной обработки продуктов для холодных блюд</li> <li>-технология приготовления холодных блюд из овощей, мяса и рыбы;</li> </ul>	<i>Устный зачет</i>

	- Оформление холодных блюд, сочетаемость продуктов	
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд - приготовление холодных блюд из овощей, мяса и рыбы	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	интерпретация результатов наблюдений за студентом в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению овощей и грибов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- результаты наблюдений за студентами на устном и практическом зачете;  - оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- оценка результативности работы студента при выполнении практических и индивидуальных занятий.

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Демонстрация навыков подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по обработки и приготовлению блюд из овощей и грибов	- оценка результативности работы студента при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	- оценка готовности студента к исполнению воинской обязанности на практических занятиях