

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И
ЗАКУСОК

2023 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель МО ПСОП
_____ Л. И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Танкова Татьяна Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)

(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-------------|
| 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1.1. Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар: входит в профессиональный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

| В результате освоения дисциплины обучающийся должен | № дидактической единицы | Формируемая дидактическая единица |
|---|-------------------------|--|
| Уметь | | |
| | У. 1 | организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. |
| | У. 2 | Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд |
| | У. 3 | Техническую документацию, используемую при приготовлении холодных блюд и закусок |
| | У. 4 | Выполнять технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок блюд. |
| | У.5 | Определять качество поступающего сырья. |
| | У. 6 | правильно организовать рабочее место; |
| | У.7 | Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. |
| | У.8 | Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. |
| | У.9 | Выполнять технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок. |
| | У.10 | Определять качество поступающего сырья. |
| Знать | | |
| | 3.1 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| | 3.2 | правила проведения бракеража |
| | 3.3 | способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; |
| | 3.4 | правила хранения и требования к качеству; |
| | 3.5 | температурный режим и правила охлаждения, хранения готовых блюд |
| Практический опыт | | |
| | П.1 | подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок |

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего: 192 часов, в том числе
 объем образовательной нагрузки – 72 час,
 учебной нагрузки – 62 час,
 самостоятельной работы – 10 час.
 учебной практики – 30 час,
 производственной практики – 60 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

| Наименования разделов профессионального модуля | 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 | | | |
| Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов. | 38 | 14 | 18 | 6 | | |
| Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд. | 34 | 10 | 16 | 4 | | |
| Учебная практика | 60 | | | | 60 | |
| Производственная практика, часов | 60 | | | | | 60 |
| Всего: | 192 | | 34 | 10 | 60 | 60 |

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю: ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | № учебного занятия | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Методическая характеристика учебного занятия | Объем часов | № дидактической единицы | Формируемые компетенции | Уровень освоения | Текущий контроль |
|--|--|---|---|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов. | | | | 24 | | | | |
| МДК 06. 01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. | | | | 22 | | | | |
| Тема 1.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов | Содержание | | | | | | | |
| | 1 | Ассортимент, гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 2 | Товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| 3 | Самостоятельная работа 1 Составить глоссарий понятий гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|---|---|--|
| | | | занятия: исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | | | | | |
| 4 | Практическое занятие 1 Машины для нарезки гастрономических изделий. Назначение, правила эксплуатации и безопасности | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + | |
| 5 | Практическое занятие 2 Машины для нарезки хлеба и слайсер. Назначение, правила эксплуатации и безопасности | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + | |
| 6 | Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основному продукту. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно- иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | | |
| 7 | Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно- | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|--|----|--|---|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | | | иллюстративный, беседа | | | | | |
| | 8 | Самостоятельная работа 2 Подготовить сообщение на тему: «Значение холодных закусок в питании» | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 9 | Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 10 | Бутерброды открытые. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 11 | Бутерброды закрытые. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|--|----------------|--|--|---|--|--|---|---|
| | | отпуска, условия и сроки хранения. | Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | | | | | |
| | 12 | Бутерброды закусочные. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 13,14 15,16 | Лабораторное занятие 1 Приготовление и отпуск бутербродов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + |
| | 17 | Самостоятельная работа №3 Выполнить презентацию на тему «Приготовление бутербродов» | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский. | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| Тема 1.2. Технология приготовления и оформление салатов из свежих и варёных | 18 | Салаты из свежих овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|--------|----|---|---|---|--------------------------------------|--|---|--|
| овощей | | | занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | | | | | |
| | 19 | Салаты из свежих овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 20 | Самостоятельная работа №4 Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации салатов из свежих овощей» | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 21 | Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|--|----------------|---|---|---|---|--|---|---|
| | | | групповая, фронтальная | | | | | |
| | 22 | Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 23 | Салаты – коктейли. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 24 | Самостоятельная работа №5 Выполнение технологических карт по приготовлению салатов-коктейлей. | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 25,26 27,28 | Лабораторное занятие 2 Приготовление и отпуск салатов их свежих продуктов. Определение | Тип учебного занятия: применения знаний, | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | + |

| | | | | | | | | |
|------------------|--|---|--|---|---|--|---|---|
| | | качества готовых блюд. Проведение бракеража | умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | | П1 | | | |
| 29,30 31,32 | | Лабораторное занятие 3 Приготовление и отпуск салатов из вареных продуктов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + |
| 33 | | Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| 34 | | Самостоятельная работа №6. Составить схему приготовления винегрета овощного. | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| 35, 36 37, 38 | | Лабораторное занятие 4 Приготовление и отпуск винегретов Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|---|--------------------------------------|--|--|---|--|
| | | | Практический с элементами самостоятельной работы. | | | | | |
| Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд. | | | | | | | | |
| Тема 1.3 Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей | Содержание | | | 10 | | | | |
| 39 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из овощей. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | | 1 | |
| 40 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из грибов и сыра. Требования к качеству, правила хранения. | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | | 1 | |
| 41 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из яиц. Требования к качеству, правила хранения. | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | | 1 | |
| 42 | Самостоятельная работа 7 Составление таблицы: | Тип учебного занятия: | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 | | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|--|----------------|---|---|---|---|--|---|---|
| | | «Требования к качеству и сроки реализации простых холодных сладких напитков | закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | | 31, 32, 34, 35 | | | |
| | 43,44 45,46 | Лабораторное занятие 5 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, сыра. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | + |
| Тема 1.4 Приготовление простых холодных закусок и блюд из рыбы. | 47 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 48 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|--|----|--|---|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | | | фронтальная | | | | | |
| | 49 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 50 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 51 | Самостоятельная работа 8. Составить инструкцию на приготовление блюда «Жареная рыба под маринадом» | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 52 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из морепродуктов. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|----------------|---|--|---|---|--|---|---|
| | | | занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | | | | | |
| | 53,54 55,56 | Лабораторное занятие 6 Приготовление и отпуск блюд и закусок из рыбы. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | + |
| Тема 1.5 Приготовление простых холодных закусок и блюд из мяса | 57 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 58 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса. Требования к качеству, правила хранения | Форма учебного занятия: групповая, фронтальная Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 59 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|---|----------------|--|--|---|--|--|---|---|
| | | | занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | | | | | |
| | 60 | Самостоятельная работа №9 Составить логическую схему на приготовление блюда «Паштет из печени» | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 61,62 63,64 | Лабораторное занятие 7 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы. | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + |
| Тема 1.6 Приготовление простых холодных закусок и блюд из птицы. | 65 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из птицы. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 66 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и | Тип учебного занятия: изучение и | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 | | 1 | |

| | | | | | | | | |
|--|----------------|---|--|---|--|--|---|---|
| | | блюды из птицы. Требования к качеству, правила хранения | усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | | 31, 32, 34, 35 | | | |
| | 67 | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из птицы. Требования к качеству, правила хранения | Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 68 | Самостоятельная работа 10 Рассчитать норму сырья для приготовления рулета из филе птицы | Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа | 1 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 | | 1 | |
| | 69,70 71.72 | Лабораторное занятие 8 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража | Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной | 4 | У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1 | | 1 | + |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|---------|--|--|--|--|------------|
| | | | работы. | | | | | |
| Учебная практика Виды работ Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | | | | | 30 |
| Производственная практика Виды работ Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции. | | | | | | | | 60 |
| Всего | | | | | | | | 192 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест: рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод) весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» <http://www.eda-server.ru>, свободный

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» <http://www.smakov.ru>, свободный.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.