

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

2025 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 20.05.2025 г.
Председатель МО ПСОП
_____Т.А. Танкова

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:

Качина Светлана Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

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

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего: 168 часов, в том числе
 объем образовательной нагрузки –48 час,
 учебной нагрузки – 40 час,
 самостоятельной работы – 8 час.
 учебной практики –60 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.	22	19	14	3		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	26	21	16	5		
Учебная практика	60				60	
Производственная практика, часов	60					60
Всего:	168		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. Значение холодных блюд и закусок в питании Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	Содержание							
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основному продукту. Товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов перед приготовлением 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	Бутерброды открытые, закрытые, 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	
	3	Практическое занятие № 1 Организация работы холодного цеха, используемое оборудование, инвентарь	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+

			элементами самостоятельной работы.					
	4	Практическое занятие № 2 Машины для нарезки гастрономических изделий. Назначение, правила эксплуатации и безопасности. Слайсер, овощерезательные машины	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+
	5	. Самостоятельная работа № 1 Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей. Ассортимент.	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	
	6	Самостоятельная работа № 2 Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей. Ассортимент.	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	
	7,8 9,10	Лабораторное занятие № 1 Приготовление и отпуск бутербродов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами	2	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+

			самостоятельной работы.					
Тема 1.2. Технология приготовления и оформление салатов из свежих и варёных овощей	11	Салаты из свежих овощей. Технология приготовления, оформление. Салаты – коктейли. 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	
	12	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление. Салаты картофельные, столичный, мясной. 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	
	13	Самостоятельная работа № 3 Выполнение технологических карт по приготовлению салатов из свежих овощей и 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	
	14	Самостоятельная работа № 4 Составить схему приготовления винегрета овощного.	Тип учебного занятия: закрепления	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа					
	15,16 17,18	Лабораторное занятие № 2 Приготовление и отпуск салатов из свежих овощей, 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	+
	19,20 21,22	Лабораторное занятие № 3 Приготовление и отпуск винегретов. 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	+
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.								
Тема 2.1 Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей	Содержание			26				
	23	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из овощей и грибов 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	
	24	Приготовление, оформление и	Тип учебного	1	У1, У2, У3, У4,		1	

		отпуск простых холодных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, правила хранения.	занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		У5 31, 32, 34, 35			
	25	Самостоятельная работа № 5 Технологическая схема приготовления: свекла маринованная, яйцо фаршированное, овощная закуска с грибами.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1				
	26	Самостоятельная работа № 6 Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра»	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	
	27,28 29,30	Лабораторное занятие № 4 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	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	+

			самостоятельной работы.					
Тема 2.2 Приготовление простых холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	31	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок 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	
	32	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из морепродуктов. Требования к качеству, правила хранения	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	
	33,34 35,36	Лабораторное занятие № 5 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 2.3 Приготовление простых холодных блюд и закусок из мяса	37	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный,	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			беседа					
	38	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок из птицы. Требования к качеству, правила 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	
	39,40 41,42	Лабораторное занятие № 6 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 2.4 Приготовление простых холодных блюд и закусок из птицы.	43	Самостоятельная работа № 7 Составить схему на приготовление блюда «Паштет из печени»	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	
	44	Самостоятельная работа № 8 Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации простых холодных блюд и закусок из птицы»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			Форма учебного занятия Самостоятельная работа					
	45,46 47,48	Лабораторное занятие № 7 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 работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+
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.								60
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								168

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.