

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Адыгея
«Майкопский индустриальный техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РА МИТ
Тлюняев М.А
« 15 » сентября 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

МДК03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по И и ПР

Б.М.Кулов

2021г.

РАССМОТРЕНО

на заседании МК индустриального
профиля

Протокол № от « 15 » 2021г

Председатель Тлевджева Н.Г.

Майкоп
2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12. 2016 г. № 44898),

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Майкопский индустриальный техникум

Разработчик:

Сиюхова М.А.- преподаватель спецдисциплин ГБПОУ МИТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(вида деятельности)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в Профессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.1. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

2.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Умения	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 239 часов,
всего-411 часов;

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки
обучающегося – 64 часа;

лабораторно- практических -347 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

на практику учебную -36 часов;

производственную -216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	Аудиторные часы	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1-8 ПК 3.1-3.6	МДК03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	239	159	64	95	80		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)							
	Всего:	239	159	64	95	80	36	216

2.2. 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 обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимент			159	
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Содержание			
	1/1 1/2	Значение, пищевая ценность и калорийность холодных блюд и закусок. Классификация по способу приготовления и назначению. Органолептические способ оценки годности продуктов и гастрономических продуктов. Температурный и временной режим	2	1-2
	1/3 1/4	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность циклов.	2	1-2
	1/5 1/6	Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при открытых бутербродов.	2	1-2
	1/7 1/8	Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка.	2	
	1/9 1/10	Технологический процесс приготовления открытых бутербродов.	2	
	1/11 1/12	Бутерброды закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закрытых бутербродов.	2	
	1/13 1/14	Технологический цикл приготовления закрытых бутербродов. Бутерброды закусочные канапе. Выбор и характеристика продуктов. Варианты оформления.	2	
	Практические занятия.			
	1/15 1/16	Составить технологическую карту приготовления простых открытых бутербродов.	2	
			2	

1/17 1/18	Составить технологическую карту приготовления сложных открытых бутербродов.	2	1-2
1/19 1/20	Составить технологическую карту приготовления бутербродов с овощами и зеленью	2	
1/21 1/22	Составить технологическую карту приготовления бутербродов с морепродуктами	2	
1/23 1/24	Составить технологическую карту приготовления открытых горячих бутербродов	2	
1/25 1/26	Составить технологическую карту приготовления закрытых бутербродов	2	
1/27 1/28	Составить технологическую карту приготовления горячих закрытых бутербродов (сэндвичей)	2	
1/29 1/30	Составить технологическую карту приготовления гамбургеров	2	
1/31 1/32	Составить технологическую карту приготовления бутербродов с колбасой	2	
1/33 1/34	Составить технологическую карту приготовления бутербродов с сыром	2	
1/35 1/36	Составить технологическую карту приготовления холодных закусок из овощей.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бутербродов	Содержание		
	1/37 1/38	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2
	1/39 1/40	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
			2

	1/41 1/42	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке) по типу шведского стола. Техническое оснащение работ.	2	
	1/43 1/44	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда	2	
Тема 1.3 Организация приготовления и оформления простых холодных блюд.	1/45 1/46	Холодные закуски из овощей, яиц и грибов. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из овощей и грибов	2	
	1/47 1/48	Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Требования к качеству	2	
	Практические занятия.			
	1/49 1/50	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	
	1/51 1/52	Решение ситуационных задач по подбору технологического. к оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
	1/53 1/54	Составить план размещения оборудования в холодном цехе с полным циклом приготовления холодных блюд	2	
	1/55 1/56	Решение ситуационных задач: Расчет сырья салатов 1. Салат «Весна» на 15 порций 2. Салат «Столичный» на 20 порций	2	
	1/57 1/58	Решение ситуационных задач: Расчет сырья салатов 1. Винегрет с сельдью на 10 порций 2. Салат «Витаминный» на 20 порций.	2	2

МДК 03.02. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 2.1. Организация приготовления, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание.		6	
	1/59 1/60	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	2	2
	1/62 1/62	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов	2	2
	1/63 1/64	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для масляных смесей.	2	
	1/65 1/66	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок .	2	2
	1/67 1/68	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для уксуса, растительных масел, специй и тд.	2	
	1/69 1/70	Характеристика, правила выбора, требования к качеству соусных полуфабрикатов овощных	2	
	1/71 1/72	Характеристика, правила выбора, требования к качеству соусных и фруктовых пюре молочнокислых продуктов	2	
	1/73 1/74	Характеристика, правила выбора, требования к качеству смесей приправ	2	
	Практические занятия.			

	1/75 1/76	Составить технологическую карту приготовления соусов для заправки салатов	2		
	1/77 1/78	Составить технологическую карту приготовления салатов из вареных овощей	2		
	1/79 1/80	Составить технологическую карту приготовления салатов из сырых овощей	2		
	1/81 1/82	Составить технологическую карту приготовления рыбных салатов	2		
	1/83 1/84	Составить технологическую карту приготовления салатов с рыбной гастрономией	2		
	1/85 1/86	Составить технологическую карту приготовления салатов с морепродуктами	2		
	1/87 1/88	Составить технологическую карту приготовления винегретов	2		
	1/89 1/90	Составить технологическую карту приготовления мясных салатов	2		
	1/91 1/92	Составить технологическую карту приготовления салатов с мясными продуктами	2		
	1/93 1/94	Составить технологическую карту приготовления салатов с мясными продуктами	2		
	Тема 2.2 Организация приготовления, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание			
1/95 1/96		Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества	2	2	
1/97 1/98		Актуальные, гармоничные варианты сочетания ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2	2	
1/99 1/100		Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск	2	2	
1/101 1/102		Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Выбор и характеристика продуктов.	2		
1/103 1/104		Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы. Варианты оформления	2		

1/105 1/106	Технологический процесс приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья... Варианты оформления	2	
1/107 1/108	Холодные закуски из маринованной и соленой рыбы. Выбор и характеристика продуктов. Технологический процесс приготовления. Варианты оформления	2	2-3
Практические занятия.			
1/109 1/110	Определить качество рыбы и морепродуктов	2	
1/111 1/112	Составить технологическую карту кулинарной обработки щука.	2	
1/113 1/114	Составить технологическую карту кулинарной обработки осетра.	2	
1/115 1/116	Составить технологическую карту кулинарной обработки карпа.	2	
1/117 1/118	Составить технологическую карту кулинарной обработки трески.	2	
1/119 1/120	Составить технологическую карту кулинарной обработки фаршированной рыбы	2	
1/121 1/122	Составить технологическую карту приготовления котлетной массы и п\ф из нее	2	
1/123 1/124	Рассчитать массу отходов при обработке чешуйчатой рыбы	2	
1/125 1/126	Холодные закуски из мяса и мясных продуктов. Выбор и характеристика продуктов	2	
1/127 1/128	Составить калькуляционную карту холодных закусок из мяса	2	
1/129 1/130	Рассчитать массу брутто из заданного количества сырья	2	
1/131 1/132	Составить технологическую карту приготовления холодных банкетных закусок из яиц	2	

1/133 1/134	Составить технологическую карту приготовления холодных банкетных закусок из ветчины	2
1/135 1/136	Составить технологическую карту приготовления холодных банкетных закусок из сыра	2
1/137 1/138	Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из мяса	2
1/139 1/140	Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы	2
1/141 1/142	Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы	2
1/143 1/144	Разработка ассортимента холодных блюда закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и тд) для различных форм обслуживания	2
1/145 1/146	Составить технологическую карту приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
1-147 1-148	Составить технологическую карту приготовления холодных закусок из кролика. Варианты оформления. Требования к качеству	2
1/149 1/150	Составить технологическую карту приготовления холодных закусок из субпродуктов. Варианты оформления. Требования к качеству	2
Содержание		
1/151 1/152	Холодные закуски из мяса и мясных продуктов. Выбор и характеристика продуктов.	2
1/153 1-154	Технологический процесс приготовления холодных закусок из мяса птицы. Варианты оформления. Требования к качеству	2
1/155 1/156	Технологический процесс приготовления холодных закусок и субпродуктов. Варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2

	1/157	Технологический процесс приготовления холодных закусок из	2	
	1/158	дичи. Варианты оформления. Требования к качеству		
	1/159	Диф. зачет	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03. «Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя».				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. 1. Составить программу действий приготовления холодных блюд и закусок; 2. Технология приготовления холодных блюд; 3. Технология приготовления холодных закусок; 4. Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок; 5. Современные технологии приготовления изделий из дрожжевого теста из новых видов сырья.				
Учебная практика Виды работ: - ознакомление с видами холодных блюд и закусок особенностью их приготовления; - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемыми для приготовления холодных блюд и закусок; - проработка требований техники безопасности при приготовлении; - проработка технологий для изготовления холодных блюд и закусок.			36	
<u>Зачет по модулю в форме тестирования</u> Производственная практика: Виды работ: - готовить бутерброды (открытые, закрытые, закусочные) и гастрономические продукты порциями; - готовить и оформлять салаты (из сырых овощей, вареных овощей, из вареных овощей с рыбными или мясными продуктами). Приготовление винегретов; - готовить и оформлять простые холодные закуски; - готовить и оформлять простые холодные блюда.			216	
Всего:			252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Кулинария», лаборатории кулинарного цеха для проведения учебной практики (производственного обучения).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютеры, принтер, комплект учебно-методической документации, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска учебная, стенды, плакаты по теме, муляжи.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- конвекционная печь;
- гриль аппарат;
- слайсер;
- блендер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая будет проводиться на предприятиях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах и т.д.) согласно заключенному договору.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Н.А. Анфимова Кулинария: учеб. пособие для проф. Образования/ — Издательский центр «Академия», 2007.— 352с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. — М.: «Экономика», 2009.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. — М.: «Цитадель-Трейд», 2005.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Для успешной реализации профессиональной программы по данному модулю в образовательном учреждении имеется:

- необходимая учебно-методическая документация и учебно-методические пособия;
- библиотечный фонд, укомплектованный печатными изданиями основной и дополнительной литературы и, кроме того, периодическими изданиями по профилю обучения для освоения обучающимися теоретических знаний как по обязательной программе так и для самостоятельного обучения;

- для внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся предлагается разработанная преподавателем примерная тематика по данному модулю, позволяющая обучающимся расширить свои знания, используя библиотечную литературу и доступ к сети Интернет; (преподаватель выступает как консультант и помощник);
- материально-техническая база, обеспечивающая проведение теоретических занятий лабораторных работ и учебной практики (производственного обучения).

Для эффективного усвоения программы профессионального модуля и для освоения обучающимися профессиональных компетенций в образовательном учреждении предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика (производственное обучение) которая проводится в кулинарном цехе под руководством мастера с демонстрацией трудовых приемов и которая завершается выполнением проверочных работ;
- производственная практика, которая проводится на предприятиях общественного питания под руководством закрепленного за обучающимися наставником (работником предприятия). Мастер п/о образовательного учреждения курирует практику.

Для прохождения обучающимися данной практики образовательное учреждение заключает с предприятием договор. Завершается практика Государственной аттестацией, включающей защиту письменной и пробной квалификационной работы. Письменная квалификационная работа выполняется выпускником согласно «Положению о выполнении письменной квалификационной работы», разработанному образовательным учреждением, где указывается содержание работы и ее объем

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Кулинария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, мастера производственного обучения имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование и имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями Готовить и оформлять салаты Готовить и оформлять простые холодные закуски Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- правильность первичной обработки и нарезки продуктов; - правильность трудовых приемов; - знание технологий по приготовлению всех видов бутербродов, различных салатов, винегретов, холодных блюд и закусок; - оформление холодных блюд, закусок, бутербродов; - соответствие требованиям к качеству; - выполнение правил техники безопасности и санитарных требований.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю. Защита письменной и пробной квалификационной работы.

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. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять активность во всех мероприятиях, связанных с профессией; - изучать новые технологии и применять их на практике; - развивать эстетический вкус в оформлении блюд.	Практические задания по оформлению блюд. Практические задания фигурной нарезки овощей по карвингу.
ОК 2. Организовать соответственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Внимательно слушать задание, данное руководителем; - правильно организовывать рабочее место для выполнения задания.	Практические задания по организации рабочего места для выполнения задания.
ОК 3. анализировать рабочую	Правильность подбора	Практические

ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	необходимой посуды и инвентаря; - умение работать на оборудовании; - умение вносить необходимые коррективы в расчете при взаимозаменяемости продуктов; - оценивать итоговый результат работы (соответствие требованиям к качеству по визуальным и органолептическим показателям).	задания по анализу рабочей ситуации при подготовке необходимой посуды, инвентаря; - практические задания по перерасчету взаимозаменяемости продуктов с использованием специальной таблицы Сборника рецептур; - практические задания по заполнению бракеражного журнала.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Задания по поиску необходимой информации в библиотеке, производственной лаборатории и т.д.
ОК 5 . Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа в сети Интернет.	Задание на приобретение новых технологических информации во время прохождения практики.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работать в команде на кухне производственного предприятия; - работать на раздаче; - выполнение задания поставленного руководством.	Задания на приготовление блюд; - задание на обслуживание потребителей.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Организация рабочего места; - проверка исправности и работы оборудования; - выполнение санитарных правил по содержанию производственных помещений.	Задание по организации рабочего места(ознакомление с меню, калькуляцией, набором продуктов); - задание по определению исправности оборудования; - задание по выполнению санитарных правил

		по содержанию производственных помещений во время прохождения практики.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных заданий (для юношей)	Выполнять Устав и нормативы молодого бойца; - выполнять задания по приготовлению пищи при службе в воинской части при экстремальных ситуациях.	Задание по знанию Устава и выполнению норматива молодого бойца; - задание по приготовлению пищи при службе в рядах Российской армии.