Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

2024 год

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС_____Петропавловская Я.А.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель ЦМК_____
Крупикова М.Ю.

Автор: Тюляндина О.В.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г. № 147 /п
АОП профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 16675 «Повар».

Зам. директора _____ А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)»,Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» по программе профессиональной подготовки **16675 Повар.**

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки рабочих в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и 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 холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 96 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося;

учебной практики – 18 часов.

производственной практики-54 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **приготовления и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 6.1 – ПК 6.4	**Раздел 1.** Ведение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок.	**24**	***24***	***4***			**-**
	Учебная практика	**18**				***18***	
	Производственная практика, часов	**54**					***54***
	Всего*:*	***96***	***24***	***4***		***18***	***54***

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 обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел ПМ 1. Ведение технологического процесса обработки продуктов и приготовление холодных блюд и закусок.			**96**	
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			**24**	
Тема 1.1. Организация холодного цеха	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячим цехами и торговым залом.		2
	2.	Особенности организации работы холодного цеха.		2
	3.	Безопасность и охрана труда в холодном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.		
Тема 1.2. Оборудование холодного цеха	**Содержание учебного материала**			
	1.	Механическое оборудование. Универсальные приводы для холодного цеха. Машины и механизмы для нарезки овощей. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2	2
	2.	Холодильное торговое оборудование, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
Тема 1.3. Сырье для приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	Свежие овощи, плоды, грибы. Соленые, квашеные и маринованные продукты. Требования к качеству. Кулинарное использование.		2
	2.	Рыбная гастрономия. Ассортимент. Требования к качеству. Кулинарное использование.		2

	3.	Колбасные изделия. Мясокопчености. Классификация по способу обработки. Требования к качеству. Кулинарное использование.		2
Тема 1.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд.		2
	2.	Бутерброды. Классификация бутербродов. Горячие бутерброды		2
Тема 1.5. Приготовление и оформление салатов.	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	Салаты из сырых овощей		2
	2.	Салаты из вареных овощей. Винегреты. Ассортимент винегретов.		2
	3.	Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы.		2
Тема 1.6. Приготовление простых холодных закусок.	**Содержание учебного материала**		4	
	1.	Закуски из овощей, грибов и яиц.		2
	2.	Холодные закуски из рыбы.		2
	3.	Холодные закуски из мяса и мясопродуктов.		2
	4.	Горячие закуски.		2
Тема 1.7. Приготовление простых холодных блюд.	**Содержание учебного материала**		4	
	1.	Холодные блюда из овощей.		2
	2.	Холодные блюда из рыбы.		2
	3.	Холодные блюда из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству холодных блюд и закусок.		2
	4.	Контрольный урок по теме «Приготовление холодных блюд и закусок». Работа со сборником рецептур блюд.		2
	Лабораторные работы		**4**	
	1.	«Приготовление холодных блюд и закусок». 1. Салат мясной. 2. Винегрет овощной. 3. Сельдь с гарниром. 4. Рыба под маринадом.		
		Дифференцированный зачет	2	
		Промежуточная аттестация - Квалификационный экзамен		

Учебная практика **Виды работ** Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Приготовление, заправка, оформление и отпуск винегретов. Нарезка гастрономии. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Заправка, оформление, отпуск Приготовление закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбных холодных блюд Приготовление мясных холодных блюд. Оформление и отпуск. Приготовление закусок с использованием морепродуктов. Проверочная работа	**18** **6** **6** **6**	
Производственная практика: Виды работ: Приготовление и оформление бракераж и подача бутербродов Приготовление, оформление бракераж и подача салатов из овощей. Приготовление и оформление бракераж и подача мясных салатов и закусок. Приготовление и оформление бракераж и подача рыбных салатов и закусок Приготовление и оформление бракераж и подача закусок из яиц, грибов и овощей.	**54** **6** **12** **12** **12** **12**	
Всего	**96**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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 общего и профессионального назначения.

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 и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. М., «Академия», 2016-352 с.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. М., «Академия», 2015-320 с

3. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов». М., «Академия», 2016-304 с
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М., «Академия», 2015-320 с

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.00.: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.01., «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.02., «Техническое оснащение и организация рабочего места» ОП.03.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	– демонстрировать способы определения качества овощей, плодов, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. – обосновывать подбор инвентаря и оборудования для ручной и механической нарезки продуктов – демонстрировать различные способы обработки – демонстрировать умение нарезать продукты – демонстрировать умения работы со сборником рецептур – соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании – демонстрировать умение производить оценку качества готовых изделий	. Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	– демонстрировать способы определения качества продуктов, используемых для приготовления салатов; – обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд – осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом – демонстрировать способы сервировки и варианты оформления салатов – проводить бракераж блюд – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 6.3. Готовить и оформлять	– демонстрировать способы определения качества продуктов,	Текущий контроль в форме:

простые холодные закуски.	используемых для приготовления закусок; – обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд – осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом – демонстрировать способы сервировки и варианты оформления холодных закусок – проводить бракераж блюд – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании	- работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	– демонстрировать способы определения качества продуктов, используемых для приготовления блюд; – обосновывать подбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд – осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом – демонстрировать способы сервировки и варианты оформления холодных блюд – проводить бракераж блюд – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в олимпиадах профессионального мастерства.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- решение стандартных профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения работ.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ умений обучающихся по поиску необходимой нужной информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работ	Анализ освоения компьютерных программ, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях.	Экспертная оценка и наблюдение за действиями обучающихся по совместной работе на аудиторных занятиях, практических занятиях.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.	Анализ действий обучающихся по охране окружающей среды.