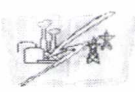


|                                                                                   |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                                                             |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                                                                  |
|                                                                                   | Учебно-программная документация                                                                                 |
|                                                                                   | 2.5. Учебный процесс                                                                                            |
| СК-УПД-РП-2.5.-18                                                                 | Рабочая программа ПМ06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок<br>Профессия 19.01.17 Повар, кондитер |

Рассмотрено на заседании ЦК  
«Преподавателей и мастеров п/о»

Протокол № 04  
« 31 » 08 2018г.

Л. В. Цыбденова  
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР/  
ответственный за качество

« 04 » 09 2018г.

Л.В. Белых  
подпись И.О.Фамилия

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

### ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Гусиноозерск, 2018г.

|                                                                                   |                                                              |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> | 4                   | 15           |

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

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

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

#### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

учебной практики - 72 часа

производственной практики – 108 часов.

|                                                                                   |                                                              |  |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          |  | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               |  | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> |  | <b>5</b>            | <b>15</b>    |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовления и оформления холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код  | Наименование результата обучения                                                                                                                                         |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.                                                                                                                |
| ПК 2 | Готовить и оформлять салаты.                                                                                                                                             |
| ПК 3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски.                                                                                                                           |
| ПК 4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда                                                                                                                              |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                   |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                           |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                  |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                                               |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                                               |
| ОК 8 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            |

|                                                                                  |                                                              |  |                     |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|---------------------|-----------------|
|  | министерство образования и науки Республики Бурятия          |  | СК - УПД-РП-2.5.-18 |                 |
|                                                                                  | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               |  | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                  | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> |  | <b>6</b>            | <b>15</b>       |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                              | Всего часов (практики) | Практика       |                                                                              |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                             |                        | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена<br>рассредоточенная практика) |
| 1                                 | 2                                                                                           | 3                      | 7              | 8                                                                            |
| ПК 1.                             | Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.                           | 12                     | 12             | -                                                                            |
| ПК 2.                             | Раздел 2. Приготовление салатов.                                                            | 24                     | 24             | -                                                                            |
| ПК 3, ПК 4.                       | Раздел 3. Приготовление холодных закусок и блюд.                                            | 36                     | 36             | -                                                                            |
|                                   | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108                    |                | 108                                                                          |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                                               | <b>180</b>             | <b>72</b>      | <b>108</b>                                                                   |

|                                                                                   |                                                              |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> | 7                   | 15           |

### 3.2.1. Содержание обучения учебной практики профессионального модуля

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Виды работ учебной и производственной практики. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                         | 2                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.</b>       |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12          |                  |
| <b>Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b>         | <b>Виды работ</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6+6         |                  |
|                                                                                           | 1.                                              | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов.<br>Приготовление, оформление и правила подачи холодных бутербродов.<br>Приготовление, оформление и правила подачи горячих бутербродов.<br>Проведение бракеража готовой продукции. |             | 3                |
| <b>Раздел 2. Технология приготовления салатов.</b>                                        |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 24          |                  |
| <b>Тема 2.1. Салаты из сырых овощей.</b>                                                  | <b>Виды работ</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6+6         |                  |
|                                                                                           | 1.                                              | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.                                                                                                                        |             | 3                |
| <b>Тема 2.2. Салаты из варёных овощей. Винегреты.</b>                                     | <b>Виды работ</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6+6         |                  |
|                                                                                           | 1.                                              | Приготовление, оформление и правила подачи салатов из варёных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.<br>Приготовление, оформление и правила подачи винегретов.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.                                                                                                             |             | 3                |



|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |   |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
| Раздел 3. Технология приготовления и оформления холодных закусок и блюд. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 36  |   |
| Тема 3.1. Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.           | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6+6 |   |
|                                                                          | 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из овощей и грибов с применением различных технологий приготовления и оформления.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из яиц с применением различных технологий приготовления и оформления.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. |     | 3 |
| Тема 3.2. Приготовление блюд и закусок из рыбы.                          | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6+6 |   |
|                                                                          | 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из рыбы.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.                                                                                                                                                                                                             |     | 3 |
| Тема 3.3. Приготовление блюд и закусок из мяса.                          | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6+6 |   |
|                                                                          | 2. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из мяса.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.                                                                                                                                                                                                             |     | 3 |
| Всего                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 72  |   |

|                                                                                   |                                                              |  |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          |  | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               |  | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> |  | 9                   | 15           |

### 3.2.2. Содержание обучения производственной практики профессионального модуля

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Виды работ учебной и производственной практики. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                         | 2                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.</b>       |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12          |                  |
| <b>Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b>         | <b>Виды работ</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12          |                  |
|                                                                                           | 1.                                              | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов.<br>Приготовление, оформление и правила подачи холодных бутербродов.<br>Приготовление, оформление и правила подачи горячих бутербродов.<br>Проведение бракеража готовой продукции. |             | 3                |
| <b>Раздел 2. Технология приготовления салатов.</b>                                        |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 24          |                  |
| <b>Тема 2.1. Салаты из сырых овощей.</b>                                                  | <b>Виды работ</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12          |                  |
|                                                                                           | 1.                                              | Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.                                                                                                                        |             | 3                |
| <b>Тема 2.2. Салаты из варёных овощей. Винегреты.</b>                                     | <b>Виды работ</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12          |                  |
|                                                                                           | 1.                                              | Приготовление, оформление и правила подачи салатов из варёных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.<br>Приготовление, оформление и правила подачи винегретов.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.                                                                                                             |             | 3                |



Министерство образования и науки Республики  
Бурятия

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический  
техникум»

ПМ Приготовление и оформление холодных  
блюд и закусок

СК - УПД-РП-  
2.5.-18

лист

листов  
всего

10

15

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |   |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
| Раздел 3. Технология приготовления и оформления холодных закусок и блюд. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 72         |   |
| Тема 3.1. Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.           | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18         |   |
|                                                                          | 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из овощей и грибов с применением различных технологий приготовления и оформления.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из яиц с применением различных технологий приготовления и оформления.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. |            | 3 |
| Тема 3.2. Приготовление блюд и закусок из рыбы.                          | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 24         |   |
|                                                                          | 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из рыбы.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.                                                                                                                                                                                                             |            | 3 |
| Тема 3.3. Приготовление блюд и закусок из мяса.                          | <b>Виды работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 36         |   |
|                                                                          | 2. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.<br>Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.<br>Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из мяса.<br>Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.                                                                                                                                                                                                             |            | 3 |
| <b>Всего</b>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>108</b> |   |

|                                                                                   |                                                              |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> | 11                  | 15           |

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы учебной и производственной практики модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы учебной и производственной практики модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,

|                                                                                   |                                                              |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> | 12                  | 15           |

- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

###### Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар: холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

|                                                                                   |                                                              |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия          | СК - УПД-РП-2.5.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»               | лист                | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u> | 13                  | 15           |

### Интернет-ресурсы

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями  
Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

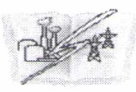
**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Педагогический состав:** наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**Мастера:** наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

| Результаты<br>(освоенные профессиональные | Основные показатели оценки<br>результата | Формы и<br>методы |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|

|                                                                                   |                                                                   |                                                                      |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия               | СК - УПД-РП-2.5.-18                                                  |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                    | лист                                                                 | листов всего |
|                                                                                   | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u>      | 14                                                                   | 15           |
| <b>компетенции)</b>                                                               |                                                                   | <b>контроля и оценки</b>                                             |              |
| Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.                         | - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями | - экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик. |              |
| Готовить и оформлять салаты.                                                      | - приготовление и оформление салатов                              | - экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик. |              |
| Готовить и оформлять простые холодные закуски.                                    | - приготовление и оформление простых холодных закусок             | - экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик. |              |
| Готовить и оформлять простые холодные блюда                                       | - приготовление и оформление простых холодных блюд                | - экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик. |              |

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                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.        | -проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности | -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики |
|                                                                                                               | -участие в профессиональных конкурсах и т.п.                                              | - подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.                                  |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач                    | - экспертная оценка решения ситуационных задач                                         |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                 |                     |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|                                                                                         | Министерство образования и науки Республики Бурятия                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                 | СК - УПД-РП-2.5.-18 |                 |
|                                                                                                                                                                          | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                 | лист                | листов<br>всего |
|                                                                                                                                                                          | ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u>                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                 | 15                  | 15              |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.                                                                                                                          | - экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля                                                                                    |                     |                 |
|                                                                                                                                                                          | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы                                                                                                                                          | - экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной практической работы                                                                    |                     |                 |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                           | - поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития                                                           | -экспертное наблюдение за ходом выполнения практических занятий, и в процессе учебной практики                                                                  |                     |                 |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                  | - использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности                                                                                                        | - экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.                                                                                                      |                     |                 |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                                               | - взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики | -экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью                                                                                         |                     |                 |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                    | - подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния                                                                                                        | -экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении практических работ, учебной и производственной практик. |                     |                 |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей):                                                               | - планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности                                                                                              | - экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.                                                                              |                     |                 |