

Министерство образования Нижегородской области

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

**ВЕТЛУЖСКИЙ РАЙОН
2016 Г**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический
техникум»

Разработчики:

Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей
Квалификационная категория

Смирнова Марина Сергеевна-преподаватель профессиональных модулей
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии
специальности Технология продукции
общественного питания

Протокол № 1 от ____ .09. 2016

Руководитель метод. комиссии

Лавренова Т.А. _____

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

_____ Ю.Н.Мерлугов

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02
Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В части освоения основного вида профессиональной деятельности
« Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»

и соответствующих общих компетенций (ПК) и (ОК) :

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области при наличии основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования, опыт работы не требуется

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

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

иметь практический опыт: _разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь: _органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
_проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – ___450___ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – __306__ часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 204–
 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – __ 102 __ час;
 Учебной практики – __72__ часа.
 Производственная практика -72 –часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

	повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1,2.2, 2.3.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	348	204	90						
	Учебная практика	72				102		72	72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								
	Всего:	348	204	90	-	102	-	72	72	

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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		348	
МДК. 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		204	
Тема 2.1. . Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание	38	
	1. Технология приготовления канапе	6	2
	2. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса	6	3
	3. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок из рыбы	10	3
	4. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок из птицы и гастрономических продуктов	8	2
	5. Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	8	
	Практические занятия	6	3
	1. Разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок из рыбы, мяса и птицы	2	
	2. Расчет массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	2	

	3	Расчет сырья для приготовления гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	2	
	Лабораторные работы		24	
	1	Технология приготовления канапе	6	
	2.	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса, птицы	6	
	3.	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок из рыбы	6	
	4.	Разработка ассортимента гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание		38	
	1.	Технологических процесс подготовки рыбы ; подготовка рыбы, для сложных холодных блюд из рыбы	8	3
	2.	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, правила оформления заказа на продукты	8	3
	3.	Основные характеристики и пищевая ценность разных видов мяса	4	3
	4.	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса	4	3
	5.	Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	3
	6.	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	8	
	Практические занятия		6	3
4	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	2		

<p>Тема 2.3. Технология приготовления соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	5	Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	6	Расчет производственных задач технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
		Лабораторные работы	24	
	5	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы	6	
	6	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса	6	
	7	Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	
	8	Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов	6	
		Содержание	38	
	1.	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования	6	
	2.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	6	
	3.	Правила соусной композиции сложных холодных соусов;	6	
	4.	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	4	
		Практические занятия	6	

			3
	7 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	2	
	8 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	2	
	9 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	2	
	Лабораторные работы	24	
	9 Технология приготовления сложных холодных соусов	6	
	10 Технология приготовления сложных холодных соусов	6	
	11 Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	6	
	12 Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	6	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	204	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.	
Примерная тематика домашних заданий	102
<p>Работа с материалами темы, Подготовка сообщений по темам: Сыры в кулинарии. Тайны салата «Оливье» Студни и холодцы. Тартинки, канапе, гренки. Мини – закуски и соусы к ним. Вегетарианские закуски. Создание конспекта по теме Работа с основными и дополнительными источниками литературы, а также Интернет источниками Решение задач по темам Подготовка к лабораторно-практическим работам Выполнение заданий на отработку полученных практических навыков Выполнение отчетов по различным видам практических работ Подготовка к промежуточной аттестации и различным видам контроля знаний</p>	
Учебная практика УП.02	72
Виды работ	
Производить органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
приготавливать канапе	6
Обрабатывать продукты для закусок из мяса	6
Приготавливать сложные холодные закуски из мяса	6
Приготавливать сложные холодные блюда из мяса	6
Выполнять приготовление сложных холодных закусок из рыбы	6
Производить приготовление сложных холодных закусок из сельскохозяйственной птицы	6
Производить приготовление продуктов для сложных холодных соусов	6
Приготавливать сложные холодные соусы	6
Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	6
Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	6
Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	
Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6

<p>Производственная практика ПП.02</p>	
<p>Виды работ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок • выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; 	<p style="text-align: right;">72</p> <p style="text-align: right;">18</p>
<p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <p>Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p style="text-align: right;">18</p>
<ul style="list-style-type: none"> • • выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; 	<p style="text-align: right;">18</p>
<p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация приготовления и приготовление соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции • выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой; • работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда; <p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p>	
<p>Организация приготовления и приготовление сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p style="text-align: right;">18</p>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией
2. Подготовка рефератов по теме «Его величество – майонез»
3. Сладкие соусы.
4. Соевый соус
5. Сыр: разнообразие вкуса и консистенции.
6. Тайна салата « Оливье»
7. Студни и холодцы.
8. Мини – закуски и соусы к ним.
9. Составление таблицы «Требования к качеству бутербродов
10. Подготовка докладов по теме « Пищевая ценность канапе».
11. Работа со Сборником рецептур и другой нормативной и технологической документацией

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики,

предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.
Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, технологии продукции общественного питания; мастерских учебный кулинарный цех; лабораторий - учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии приготовления пищи : рабочее место – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: мультимедийная установка

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, разделочные доски с маркировкой МВ, РВ, ОС, ОВ, «Зелень», «Сельдь», «Хлеб», ножи поварские, посуда из нержавеющей стали, поварская игла, муляжи сложных видов нарезки корнеплодов и клубнеплодов, холодильное оборудование, механическое оборудование (овощерезки, универсальный привод, мясорубка, блендер, миксер и т.д.), набор ножей для карвинга.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, разделочные доски с маркировкой МВ, РВ, ОС, ОВ, «Зелень», «Сельдь», «Хлеб», ножи поварские, соответствующая посуда, поварская игла, холодильное оборудование.

4.2 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники:

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2008 – 400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2008 – 272 с.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2004, 240 с.

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2010 - 496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.
3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 1977 – 400 с.

3. Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2009 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2004 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2002 – 320 с.

4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2005 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2010 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2007 – 108 с.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
4. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
5. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
6. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

7. Отечественные журналы:

1. « Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»

«Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.02 (ВПД)

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных х</p> <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. (овощи, грибы, плоды)олодных закусок</p>	<p>-демонстрировать умения и навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрировать навыки по приготовлению сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по сервировке и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по декорированию холодных закусок;</p> <p>-обосновывать актуальность и осуществлять ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>-демонстрировать умения и навыки и находить оптимальные варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. <p><i>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля</i></p> <p>Тестовые задания, графический диктант.</p> <p>Наблюдение в процессе лабораторной работы</p>

	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, -обосновывать основные требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки к требованиям к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; -демонстрировать умения и навыки использования температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, ассортимент вкусовых добавок для -демонстрировать умения и навыки по технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, -демонстрировать умения и навыки методов сервировки, способы и</p>	
--	--	--

	<p>температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; -демонстрировать варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных блюд; -демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - демонстрировать умения проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-демонстрировать навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; -демонстрировать умения и навыки по приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд; -обосновывать органолептическую оценку качества продуктов для</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. <i>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля</i></p>

	<p>приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; -обосновывать актуальность выбора метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; -обосновывать актуальность выбора температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных соусов; -демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов; -демонстрировать умения и навыки проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов; -демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; -демонстрировать навыки декорирования блюд сложными холодными соусами; -обосновывать контроль качества и безопасности</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК. <i>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля</i></p>

	сложных холодных соусов; -демонстрировать навыки использования различных технологии приготовления сложных холодных соусов;	

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.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий.	Рубежный, итоговый контроль.

	Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	. Рубежный, итоговый контроль
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб группах
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новы, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новы, интересных, необычных, сложных и т.д.

		блюд, олимпиада, и т.д.
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах.
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества, при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	В чрезвычайных ситуациях, при исполнении воинской обязанности уметь вести процесс производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Служба в армии

