

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАСМОТРЕНО

На заседании МК технолого-экономического
цикла

Руководитель МК
 Т.А. Лаврёнова

подпись
Протокол № 1
от « 05 » 09 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 Ю.Н. Мерлугов
подпись

от « » 2018 г.

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МУП «АГРОФИРМА – ВЕТЛУГА»

А.Л.ГРИБАНОВ


« 7 » 09 2018 г.

Ветлужский район
2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация-разработчик: ГБПОУ Ветлужский лесоагротехнический техникум

Разработчики:

Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей высшая квалификационная категория

Смирнова М.С. - преподаватель профессиональных модулей

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
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 образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) 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.

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;

из них ЛПЗ -90 ч

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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	
ПК2.1, ПК2.2, ПК 2.3.	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Раздел 2. Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок Раздел 3. Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы Раздел 4. Технология приготовления соусов для	306	204	90		102				

	приготовления сложной холодной кулинарной продукции								
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	450	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	ПК,ОК
1	2	3	4
ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		348	ПК2.1-2.3, ОК1-9
МДК. 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		204	
Раздел 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции	Содержание Тема 1.1.Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции Классификация, ассортимент сложной холодной кулинарной продукции Разработка и совершенствование ассортимента сложной холодной кулинарной продукции. Технологические документы на холодную кулинарную продукцию.	2 2	
	Тема 1.2. Организация работ в холодном цехе Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции	2	

Раздел 2. Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	Тема 1.3. Оценка качества и правила подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции		2	
	Товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения холодной кулинарной продукции		2	
	Тема 2.1. Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок			
		Актуальный ассортимент, значение холодных закусок в питании	2	ПК2.1, ОК1-9
		Порядок разработки ассортимента холодных закусок в соответствии с типом предприятия питания, сезоном, способом реализации.	4	
		Методы и технология приготовления различных типов канапе	4	
		Практические занятия		
		Практическое занятие 1. Расчет массы сырья для приготовления канапе	2	
		Практическое занятие 1.1. Расчет массы сырья для приготовления канапе	2	
		Требования к безопасности хранения приготовленных канапе	2	
	Лабораторная работа №1 Технология приготовления канапе	4		
	Практические занятия			
	Практическое занятие 2. Расчет массы сырья для приготовления канапе	2		
	Практическое занятие 2. 1 Расчет массы сырья для приготовления канапе	2		
	Практическое занятие 3. Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления канапе.	2		
	Практическое занятие 3.1 Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления канапе с морепродуктами	2		
	Лабораторная работа №2 Технология приготовления холодных закусок канапе из рыбы	4		
	Лабораторная работа №3 Технология приготовления холодных закусок канапе из мяса,	4		

	(домашней) птицы			
	Гарниры, заправки и соусы для легких и сложных канапе		4	
	Лабораторная работа №4 Гарниры, заправки и соусы для легких и сложных канапе		4	
Раздел 3. Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	Содержание			
	Тема 3.1 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы		2	ПК2.2, ОК1-9
	Значение сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы в питании.			
	Порядок разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		4	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных блюд.		2	
	Правила подбора гарниров и соусов. Расчёт количества гарнира и соуса на порцию сложных холодных блюд.		2	
	Ассортимент, основные характеристики сложных холодных блюд из рыбы.		4	
	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, их организационные особенности и взаимосвязь.		4	
	Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		2	
	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		2	
Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		2		
Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		2		
Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		2		

	<p>Технология и правила приготовления сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>Основные критерии оценки качества приготовленных сложных холодных блюд из рыбы.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	<p>Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из рыбы.</p>	<p>4</p>	
	<p>Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из рыбы.</p>	<p>2</p>	
	<p>Ассортимент, основные характеристики сложных холодных блюд из мяса.</p>	<p>4</p>	
	<p>Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса, их организационные особенности и взаимосвязь.</p>	<p>2</p>	
	<p>Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из мяса.</p>	<p>2</p>	
	<p>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.</p>	<p>2</p>	
	<p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.</p>	<p>2</p>	
	<p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.</p>	<p>2</p>	
	<p>Методы приготовления сложных холодных блюд из (домашней птицы)</p>	<p>4</p>	

	Технология и правила приготовления сложных холодных блюд из (домашней птицы)	8	
	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных блюд из (домашней птицы)	2	
	Основные критерии оценки качества приготовленных сложных холодных блюд из (домашней птицы), дичи.	2	
	Технология приготовления холодных мясных блюд зарубежной кухни.	4	
	Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса, (домашней птицы), дичи.	2	
	Практические занятия		
	Практическое занятие 4.		
	Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	Практическое занятие 4.1		
	Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	Практическое занятие 4.2		
	Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	Практическое занятие 5		
	Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	Практическое занятие 5.1		
	Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных		

	<p>холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Практическое занятие 5.2</p> <p>Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Практическое занятие 6</p> <p>Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Практическое занятие 6.1</p> <p>Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Практическое занятие 6.2</p> <p>Расчет производственных задач по технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	2	
		2	
		2	
		2	
		2	
	<p>Лабораторная работа №5</p> <p>Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса</p> <p>Лабораторная работа №6</p> <p>Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Лабораторная работа №7</p> <p>Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Лабораторная работа №8</p> <p>Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов</p> <p>Лабораторная работа №9</p> <p>Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов</p>	4	
		4	
		4	
		4	
		4	

Раздел 4. Технология приготовления соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание Технология приготовления соусов для приготовления сложной кулинарной продукции	8	ПК2.3, ОК1-9
	Практическое занятие 7.1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов Практическое занятие 7.2 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов Практическое занятие 7.3 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов Практическое занятие 8.1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов Практическое занятие 8.2 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов Практическое занятие 9.1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов Лабораторная работа №10 Технология приготовления сложных холодных соусов Лабораторная работа №11 Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы Лабораторная работа №12 Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Дифференцированный зачет	2 2 2 2 2 2 2 2 4 4 4 2	

	Bcero	204 +CP102	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.		
<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>3. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией</p> <p>4. Подготовка рефератов по теме «Его величество – майонез»</p> <p>5. Сладкие соусы.</p> <p>6. Соевый соус</p> <p>7. Сыр: разнообразие вкуса и консистенции.</p> <p>8. Тайна салата « Оливье»</p> <p>9. Студни и холодцы.</p> <p>10. Мини – закуски и соусы к ним.</p> <p>11. Составление таблицы «Требования к качеству бутербродов».</p> <p>13. Подготовка докладов по теме « Пищевая ценность канапе».</p> <p>14. Работа со Сборником рецептур и другой нормативной и технологической документации</p> <p>15. Подготовка к промежуточной аттестации и различным видам контроля знаний</p>	102	
<ul style="list-style-type: none"> • Учебная практика УП.02 • Виды работ • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (канапе) • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (канапе) • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы (рыба заливная) • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из рыбы (рыба под маринадом) • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса (салат мясной, салат столичный) • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса (мясной сыр) • Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из 	72	<p>ПК 2.1-2.3 ОК1-9</p>

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 2014 – 400с
2. Г.Г. Дубцов Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.
3. Г.Г. Дубцов Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2014, 240 с.
4. Л.Г.Шатун Технология приготовления пищи М: Изд.Дашков и К, 2015 г

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2017 - 496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2014 – 500 с.
3. 3. Дополнительные источники:
 1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
 2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
 3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2015– 320 с.
 4. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
 5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2014 – 304 с.

6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2017 – 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»

Интернет - ресурсы

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.chefcompany.ru>.
6. <http://povar.ru>

7. <http://chefs.ru>
8. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
9. <http://povar.3dn.ru>
10. <http://www.povara.ru>
11. [http://otipb,ucoz,ru](http://otipb.ucoz.ru)
12. [http://i-povar,ru](http://i-povar.ru)
13. <http://prosto-povar.ru>
14. [http://fudz,ru](http://fudz.ru)
15. [http://www.tipovar,ru](http://www.tipovar.ru)
16. biblioclub.ru

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает сырье к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; - реализует последовательность этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски, холодных блюд, соусов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции при приготовлении канапе, холодных блюд и закусок, соусов.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p> <p>Зачеты по производственной практике</p> <p>Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает и обрабатывает сырье к технологическому процессу приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - реализует последовательность этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> - реализует последовательность этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - производит подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; • корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> • понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> • эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; • использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов 	

профессиональной деятельности	для приготовления полуфабрикатов	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> • эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> • самоанализ и коррекция результатов собственной работы; • своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции 	
	<ul style="list-style-type: none"> • 	

