

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

_____ Н.В.Подлесова

_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

С.Спасское
2020 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: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Преподаватель спецдисциплин Т.А. Кондакова

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

_____ Кондакова Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

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 профессиональных компетенций (ПК):

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

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

2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 354 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 82 часов;

учебной и производственной практики – 106 часов.

Форма промежуточной аттестации	
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен квалификационный
МДК 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Раздел 1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	70	40	28	*	30	*		
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Раздел ПМ 2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	122	92	66		30			
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Раздел ПМ 3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.	54	32	16		22			
	Производственная и учебная практика (по профилю специальности), часов	108						72	36
	Всего:	354	164	110	*	82	*	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		70	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		70	
Тема 1.1. Технология приготовления канапе и бутербродов	Содержание	20	
	1. Ассортимент легких и сложных холодных закусок. Классификация, ассортимент бутербродов	10	1
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых ,простых, сложных, закусочных		2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: закрытых, горячих, тортов бутербродных		2
	Практические работы	2	
	1. Составление технологических карт для приготовления бутербродов	2	
	2. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов	2	
	Лабораторные занятия	8	
1. Приготовление открытых ,простых, сложных,			

		закусочных бутербродов		
	2.	Приготовление закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных.		
Тема 1.2. Технология приготовления салатов и винегретов	Содержание		24	
	1.	Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов.	14	1
	2.	Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.		3
	3.	Особенности сервировки и оформления салатов и винегретов.		3
	4.	Требования к качеству готовых салатов и винегретов		2
	Практические работы		2	
	1.	Составление технологических карт для приготовления салатов и винегретов	2	
	2.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении салатов и винегретов		
	Лабораторные работы		8	
	1.	Приготовление салатов и винегретов	4	
2.	Сервировка и оформление салатов и винегретов	4		
Тема 1.3. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	Содержание		26	
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	16	1
	2.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц		2
	3.	Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. Сервировка и оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц		2
	Практические работы		2	
1.	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд и закусок из	2		

		овощей, грибов и яиц		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов и яиц.	6	
	2.	Сервировка и оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.			30	
<p>I. Составление таблиц "Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок".</p> <p>2. Самостоятельное изучение материала по темам "Технологический процесс приготовления салатов из сырых и варёных овощей" и др., пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>3. Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из яиц".</p> <p>4. Разработка новых видов продукции, технологических процессов</p> <p>5. Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски.</p> <p>6. Разработка презентаций «Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и яиц»</p>				
Раздел ПМ 2.			122	
Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.				
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			122	

Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья	Содержание		6	
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного морского сырья	2	1
	2.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2	3
	3.	Сервировка и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья	2	3
	Практические занятия		4	
	1.	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья.	2	
	2.	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья.	2	
	Лабораторные работы		18	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья	18	
	Тема 2.2. Холодные блюда и закуски из мяса и с/х птицы	Содержание		10
1.		Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и с/х птицы	2	1
2.		Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса.	2	2
3.		Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мясных субпродуктов	2	
4.		Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы	2	
5.		Сервировка и оформление холодных блюд и закусок из мяса и птицы	2	3
Практические работы		2		
1.		Составление технологических карт для приготовления сложных холодных блюд из мяса и		

		с/х птицы		
	2.	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и с/х птицы		
	Лабораторные работы		20	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса		
	2.	Приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы		
Тема 2.3. Горячие закуски	Содержание		10	
	1.	Горячие закуски. Ассортимент.	2	1
	2.	Технологический процесс приготовления горячих закусок	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления горячих закусок	2	2
	4.	Требования к качеству, режимы хранения и реализации горячих закусок	4	2
	5.	Сервировка и оформление горячих закусок	2	2
	Практические работы		2	
	1.	Составление технологических карт для приготовления горячих закусок. Расчет сырья.	2	
	Лабораторные работы		20	
	1.	Приготовление горячих закусок		
		Приготовление горячих закусок		
Самостоятельная работа			30	
<p>I. Составление таблиц "Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы".</p> <p>2. Самостоятельное изучение материала по темам "Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья», пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>3. Подготовка рефератов: "Фуршетные блюда", "Холодные блюда и закуски из мяса и птицы".</p> <p>4. Разработка новых видов продукции, технологических процессов</p> <p>5. Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски</p>				

Раздел ПМ 3. Организация проведения приготовления сложных холодных соусов.		54	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		54	
Тема 3.1. Сложные холодные соусы	Содержание	16	
	1. Ассортимент и классификация холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов		2
	2. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов. Декорирование блюд сложными холодными соусами		
	Практические работы	2	
	1. Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов	2	
	Лабораторные работы	14	
	1. Приготовление сложных холодных соусов		
2. Декорирование блюд сложными холодными соусами			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. 1. Составление таблиц "Требования к качеству, сроки реализации холодных соусов 2. Самостоятельное изучение материала по темам "Технологический процесс приготовления холодных соусов 3. Подготовка рефератов: «Холодные соусы»		22	

4. Разработка новых видов продукции, технологических процессов 5. Составление технологических и технико-технологических карт на холодные соусы		
Учебная практика Виды работ Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов Технологический процесс приготовления и отпуска салатов и винегретов Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из яиц Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд из рыбы Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд из мяса Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд из птицы Технологический процесс приготовления и отпуска холодных соусов Технологический процесс приготовления заготовок к холодным соусам Технология оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	72	
Производственная практика Виды работ Изучение организации работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов Технологический процесс приготовления и отпуска салатов и винегретов Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из яиц Работа на технологическом оборудовании холодного цеха Изучение организации работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд из рыбы Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд из мяса и с/х птицы Работа на технологическом оборудовании холодного цеха	36	
Всего	354	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех:

№ п/п	Наименование	Количество
1	Весы настольные на 1 кг	3
2	Миксер	3
3	Блендер	3
4	Шкаф расстоечный	1
5	Конвекционная печь	1
6	Микроволновая печь	1
7	Плиты электрическая профессиональная	1
8	Шкаф жарочный	1
9	2-х секционная моечная ванна	1
10	Стеллаж	1
11	Стол производственный	4
12	Шкаф для посуды-пенал	1
13	Шкаф для хранения сухих продуктов	1
14	Машина взбивальная	1
15	Машина тестомесильная	1

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».

4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПиП 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Голунова Л.Е. 2015
11. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2015.
12. «Химический состав российских пищевых продуктов» Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. Издательство ДеЛи принт Москва, 2017 г., 235 с.

Основная

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.: Академия, 2018
2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. Учебник для студентов СПО изд. Академия 2017

Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.restoranoff.ru>
3. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.millionmenu.ru>
4. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://www.eda-server.ru/cook-book/konditer>
5. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://appetitno.org/muchnoe>
6. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://kylinarii.ru/muchnye-produkty/gynok-muchnyh-konditerskih-izdeliy>
7. Электронные ресурсы. Форма доступа: <http://supercook.ru>

Отечественные журналы:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"
2. Журнал "Питание и общество"
3. Журнал «Chef арт/ Шеф - арт»

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории техникума, учебная и производственная практика проводится на предприятиях Спасского района, рассредоточено.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, метрология и стандартизация, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы разрабатываются УМК

С целью методического обеспечения прохождения практик разрабатываются Методические рекомендации для студентов. Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение теоретического материала ПМ.02. Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин,

совершенствование профессиональных умений и навыков организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

При освоении ПМ.02 преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации (в устной, письменной форме). График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и лабораторий.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивает качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -использует различные технологии приготовления сложных холодных блюд -безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; -выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; -оценивает качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами -знает ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок -может использовать варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; -знает правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок -определяет массу продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок -знает требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок - определяет степень готовности и качества сложных холодных блюд -знает методы сервировки, способы и температура подачи 	<ul style="list-style-type: none"> Защита презентации Демонстрация практических навыков Отчет по лабораторной работе Отчет по лабораторной работе Наблюдение во время практических работ Оценка макета демонстрационного стенда Ответы на письменные вопросы Заполнение схемы Ответы на письменные вопросы Наблюдение во время практических работ Демонстрация практических

	канапе, легких и сложных холодных закусок;	навыков Отчет по лабораторной работе
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>-демонстрирует знания по разработке ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-рассчитывает массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-организует технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-приготавливает сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-умеет сервировать, оформлять и отделять сложные холодные закуски из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-контролирует качество и безопасность сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>-знает методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок;</p>	<p>Защита презентации</p> <p>Демонстрация практических навыков</p> <p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>Наблюдение во время практических работ</p> <p>Оценка макета демонстрационного стенда</p> <p>Ответы на письменные вопросы</p> <p>Заполнение схемы</p> <p>Ответы на письменные вопросы</p> <p>Наблюдение во время практических работ</p> <p>Демонстрация практических навыков</p>

		Отчет по лабораторной работе
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует знания по разработке ассортимента сложных холодных соусов -рассчитывает массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов -проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов -организует технологический процесс приготовления сложных холодных соусов -приготавливает сложные холодные соусы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - умеет сервировать, оформлять и отделять сложные холодные соусы; -контролирует качество и безопасность сложных холодных соусов 	<p>Защита презентации</p> <p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>Наблюдение во время практических работ</p> <p>Оценка макета демонстрационного стенда</p> <p>Ответы на письменные вопросы</p>

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. - Участие в декадах, научно-практических конференциях. - Участие в органах студенческого самоуправления. - Участие в социально-проектной деятельности. - Прохождение производственной практики. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Умение оценить эффективность и качество своей деятельности.	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Принимает решения в стандартных ситуациях и несет за них ответственность	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.4 Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения 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 и приготовление сложных холодных блюд.	Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Работа на ПК. - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом.	Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. - Работа в группе. - Проявление лидерских качеств. - участие в студенческом самоуправлении.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике.
ОК.7 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. - Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
ОП.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. - Изучение учебной и профессиональной литературы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-технологии.

<p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
---	--	--

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Наименование темы	№	Наименование работы	Кол-во часов
Тема 1.1. Технология приготовления канапе и бутербродов	1.	Составление технологических карт для приготовления бутербродов	2
	2.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов	2
	3.	Приготовление открытых ,простых, сложных, закусочных бутербродов	6
	4.	Приготовление закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных.	6
Тема 1.2. Технология приготовления салатов и винегретов	5.	Составление технологических карт для приготовления салатов и винегретов	2
	6.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении салатов и винегретов	2
	7.	Приготовление салатов и винегретов	6
	8.	Сервировка и оформление салатов и винегретов	6
Тема 1.3. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	9.	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	2
	10.	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов и яиц.	6
	11.	Сервировка и оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	6
Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья	12.	Составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья.	2
	13.	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья.	2
	14.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья	6
Тема 2.2. Холодные блюда и закуска из мяса и с/х птицы	15.	Составление технологических карт для приготовления сложных холодных блюд из мяса и с/х птицы	2
	16.	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и с/х птицы	2
	17.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса	6
	18.	Приготовление сложных холодных блюд из с/х птицы	6
Тема 2.3. Горячие закуски	19.	Составление технологических карт для приготовления горячих закусок. Расчет сырья.	2
	20.	Приготовление горячих закусок	6
	21.	Приготовление горячих закусок	6
Тема 3.1. Сложные холодные соусы	22.	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов	2
	23.	Приготовление сложных холодных соусов	6
	24.	Декорирование блюд сложными холодными соусами	6
Всего часов			100