

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Экопродукт»

Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы 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):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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 сложных 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;
- организация 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;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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;
- 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 – 392 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 284 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 189 часов, в том числе:

практические занятия – 92 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

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 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовления 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 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	40	28	12		12			-	-
ПК 3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	53	30	16		15		8	-	-
ПК 1	Раздел 3. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	92	48	24		32		12	-	-
ПК 2	Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	135	83	40		36		16	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72								72
	Всего:	392	189	92	0	95	0	36	72	72

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовления 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 работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
Тема 1.1. Оборудование холодного цеха	Содержание	8:	
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;	2	
	2. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; производственный инвентарь	2	2
	3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	2	
	4. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.	2	
Тема 1.2. Организация рабочего места в холодном цехе.	Содержание	8:	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.	4	
	2. Холодильные машины. Классификация по видам. Назначение.	4	
	Практические работы:	12	2
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
	2. Изучение работы компрессорной холодильной установки. Хладагенты.		
Самостоятельная внеаудиторная работа			
Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами			
Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию;			
Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.			
Примерная тематика заданий			
Решение ситуационных задач. Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе»			
Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»			
Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов		53:	

Тема 2.1. Соусы.	Содержание		6:	
	1.	Понятие, назначение, классификация, ассортимент холодных соусов.		1
	2.	Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования.		1
	3.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов		1
	4.	Правила соусной композиции сложных холодных соусов;		1
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.		1
	6.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов.		1:
	Практические занятия	10		
	1.	Проведение расчетов по формулам. Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости. Разработка ассортимента соусов.		
Тема 2.2. Технология приготовления соусов.	Содержание		8:	
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных соусов. Использование различных технологий приготовления сложных соусов.		2
	2.	Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами; декорирования блюд сложными холодными соусами.		2
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов.		2
	4.	Контроль качества и безопасности холодных соусов.		2
	Практические занятия	6		
	1.	Приготовление сложных холодных соусов, требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов;			15	
	Примерная тематика самостоятельной работы			
	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов;			

Составление алгоритма приготовления соусов.			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления соусов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		8	
Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд, и закусок		92:	
		14:	
		2	2
Тема 3.1. Легкие и сложные холодные блюда, и закуска из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.	Содержание 1. Классификация, ассортимент. 2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. 4. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. 5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. 7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;	2	2
		2	2
		2	2
Практические занятия		12	
Разработка ассортимента канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных			

Тема 3.2. Технология приготовления канapé, легких и сложных холодных закусок.	закусок разными способами.	
Содержание		
1. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления бутербродов: открытых, закрытых, тортов бутербродных, разных типов канapé, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	10:
2. Варианты оформления канapé, бутербродов; методы сервировки, способы и температура подачи	2	2
3. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов	2	2
4. Варианты оформления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени. Подбор холодных соусов.	2	2
5. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
Практические занятия		
1. Приготовление бутербродов, тортов бутербродных, разных типов канapé; приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом.	4	8:
2. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов; приготовление салатов с использованием мяса, птицы, рыбы и морепродуктов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству. оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	4	4
Практические занятия		
1. Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		4
Самостоятельная внеаудиторная работа.		
Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд;		32

<p>Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.</p> <p>Примерная тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд, сроки реализации»;</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов;</p> <p>Составление алгоритма приготовления сложных холодных закусок;</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд, и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом;</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд, и закусок, соусов.</p> <p>Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд, и закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;</p>	<p>12</p>	
<p>Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохоззяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>135:</p>	
<p>Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.</p>	<p>15:</p>	
<p>1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, характеристика</p>	<p>3</p>	
<p>2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
<p>3. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы.</p>	<p>3</p>	
<p>4. Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного сырья, особенности.</p>	<p>3</p>	
<p>5. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного сырья.</p>	<p>3</p>	
<p>Практические занятия</p>	<p>8:</p>	
<p>1. Проведение расчетов по формулам, решение ситуационных задач; разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья, составление меню</p>		
<p>Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного</p>	<p>15:</p>	
<p>1. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления украшений для холодных рыбных</p>	<p>8</p>	<p>2</p>

сырья.	блюд из различных продуктов.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, нерыбного сырья, варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе; нормы отпуска блюд;	7	
			8:	
Практические занятия			4	
1.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранения; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		4	
2.	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного сырья (кальмары, крабы, креветки и др.). Варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		8:	2
Содержание			2	
1.	Ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов и птицы, характеристика		2	
2.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы.		2	
3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		2	
4.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		8:	
Практические занятия			1	
1.	Проведение расчетов по формулам; решение ситуационных задач Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса и птицы, составление меню		5:	1
Содержание				
1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных			
Тема 4.4.	Технология приготовления холодных			

блюды и закусок из мяса и птицы.	блюды и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Техника приготовления украшений для холодных мясных блюд из различных продуктов.	2	2
2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; нормы отпуска блюд;	2	
3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.	2	
Практические занятия			
1.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов; приготовление украшений для них из различных продуктов, варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	4	
2.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы; приготовление украшений для них из различных продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	4	
Практические занятия:			
1	Решение производственных задач на выход порции, % отходов, нормы замены.	8:	
Самостоятельная внеаудиторная работа			
Составление таблиц;	Работа со сборником рецептов и справочной литературой;	36	
Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд;	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд;		
Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.	Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.		
Примерная тематика самостоятельной работы			
Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации»;	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации»;		
Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, сроки реализации»;	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, сроки реализации»;		
Составление технологических и технико-технологических карт в соответствии со сборником рецептов;	Составление технологических и технико-технологических карт в соответствии со сборником рецептов;		
Учебная практика			
Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом;		16	

<p>Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента блюд; проверка качества продукта и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.</p>	72	
<p>Экзамен</p>		
<p>Всего</p>	392	

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 проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1; мастерских 1; лабораторий 1

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария»;
- стеллажи с муляжами блюд;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой столов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;

- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
7. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
8. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
10. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)
11. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
12. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
14. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
15. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)

16. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
17. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2014 (160 стр.)
20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, 2017 (252 стр.)
21. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
22. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
23. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
24. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
25. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)
26. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
27. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

Электронные ресурсы:

1. Лаушкина Т.А ЭУМК сетевая: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017
2. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
3. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
4. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
7. // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

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

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 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 соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

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
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;	- рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и	Оценка деятельности на практической работе; Зачет на практической работе по решению технологических задач; Наблюдение на

	<p>продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</p>	<p>лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Опрос в форме тестирования;</p>
<p>Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>- четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</p>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Практическая работа по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе;</p> <p>Опрос в форме тестирования;</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Оценка деятельности на практической работе;</p> <p>Оценка деятельности на практической работе по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Защита лабораторной работы; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для эффективного выполнения профессиональных задач;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в сфере общественного питания	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося