

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года и 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
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)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 временный 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 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 из 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;
- технологию 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 рабочей программы профессионального модуля:

всего –344 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 272 часа, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку студента – 172 часов;
- самостоятельную работу студента – 100 часов;
- учебная практика- 36 часов;
- производственная практика – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): **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 овощей, 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 студента		Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1	Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных салатов	101	62	30	39			24
ПК 2.2	Раздел 2. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции .	28	16	6	12			24
ПК 2.3	Раздел 3. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.	143	94	60	49			24
	Учебная практика	36						
	Производственная практика	36						
	Всего:	344	172	96	100			72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных салатов		101	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 1.1. Общие сведения об холодных блюдах.	Содержание учебного материала	9	2
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Товароведно-технологическая характеристика сырья: виды, пищевая ценность и качество сырья. Организация хранения сырья. Условия хранения, сроки годности. Температурный режим.	6	
	2 Производственный цикл цехов: общие правила организации производства. Организация технологического процесса обработки овощей. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов. Организация технологического процесса холодного цеха.		
	3 Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические работы	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа 1. Составление опорных конспектов.	3	
Тема 1.2 Ассортимент и технология приготовления канапе (бутербродов), закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	Содержание учебного материала	44	2
	1 Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент канапе, бутербродов, закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	2	
	2 Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и бутербродов	2	
	3 Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, и бутербродов, закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	2	
	4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	2	
	5 Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе (бутербродов), закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. Технология приготовления канапе, закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	2	

	6	Варианты оформления канапе (бутербродов), закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	2	
	7	Требования к качеству готовых канапе и бутербродов, закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. Технология приготовления фингер - фудов, тапас и холодных закусок оволакто	2	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		12	
	1	Организация работы холодного цеха. Создание оптимальных условий труда повара Организация работы бригады поваров. Современные требования к организации рабочего места повара	2	
	2	Разработка технологических карт, технико-технологических карт алгоритмов приготовления канапе, фингер - фудов, тапас и холодных закусок оволакто	2	
	3	Решение задач по формулам на определение масс Брутто, Нетто, определение потерь отходов при механической обработки, тепловой обработки	6	
	4	Современные тенденции в оформлении холодных закусок. Авторское оформление банкетных блюд и закусок	2	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа 1. Составить схему расстановки оборудования холодного цеха 2. Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме 3. Работа с учебной литературой в контексте лекций.		18	
Тема 1.3 Технологические процессы и приготовление салатов.	Содержание учебного материала		48	2
	1	Салаты и винегреты. Ассортимент. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении салатов.	2	
	2	Салаты из сырых и вареных овощей, винегреты, фруктовые салаты. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска.	2	
	3	Салаты из мяса и мясопродуктов, из рыбы и рыбопродуктов. Салаты-коктейли. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска.	2	
	4	Техника приготовления украшений для сложных салатов из различных продуктов Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных салатов	2	
	5	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов	2	
	6	Методы сервировки, способы и температура подачи салатов. Требования к качеству готовых салатов	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление салатов и винегретов. Оценка качество и безопасности готовой холодной продукции различными методами	4	
	Практические занятия		14	
	1	Разработка фирменных рецептов на салаты. Разработка технологических карт на салаты и винегреты. Разработка технико-технологических карт на салаты	4	

	2	Технологии приготовления сложных холодных салатов. Правила пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных салатов.	2	
	3	Органолептическая оценка качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2	
	4	Решение задач по формулам на определение масс Брутто, Нетто, определение потерь отходов при механической обработки, тепловой обработки	6	
	Контрольная работа		0	
	Самостоятельная работа: 1. Заполнение таблиц по органолептической оценке качества продуктов 2. Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме . 3. Составление алгоритмов по приготовлению закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. 4. Составить схему «Оборудование и инвентари на рабочем мест повара при приготовлении салатов»		18	
Раздел 2 ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции			28	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 2.1. Технологические процессы приготовления дополнительных компонентов к холодным закускам .	Содержание учебного материала		28	2
	1	Ассортимент гарниров, заправок, маринадов и соусов для блюд из рыбы, мяса и птицы. Виды технологического оборудования, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов и гарниров	2	
	2	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Приправы. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	2	
	3	Технология приготовления соусов и гарниров Правила соусной композиции сложных холодных соусов	2	
	4	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним, гарниров Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов .	2	
	5	Требования к качеству готовых соусов и заготовок из них , гарниров Органолептические способы определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов и гарниров	2	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		10	

	1	Разработка технологических карт на соуса и гарниры. Разработка технико-технологических карт. Правила пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления соусов и гарниров	2	
	2	Решение задач по формулам на определение масс Брутто, Нетто, определение потерь отходов при механической обработки, тепловой обработки. Органолептическая оценка качество продуктов для приготовления соусов и гарниров.	6	
	3	Зачетное занятие	2	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа 1. Работа с учебной литературой в контексте лекций. 2. Составление алгоритмов приготовления блюд 3. Составление технологическим схем на блюдо. 4. Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме.		13	
Раздел 3 ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.			143	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья	Содержание учебного материала		46	2
	1	Ассортимент легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного сырья. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	2	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного сырья. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного сырья	2	
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества . Температурный и санитарный режимы, правила приготовления легких и сложных холодных закусок, сложных холодных рыбных блюд	2	
	4	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья. Техника приготовления украшений	2	
	5	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного сырья	2	

	6	Требования к качеству легких и сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции	2	
	Лабораторные работы		6	
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами	6	
	Практические занятия		12	
	1	Разработка технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного сырья. Разработка технико-технологических карт.	2	
	2	Правила пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья	2	
	3	Решение задач по формулам на определение масс Брутто, Нетто, определение потерь отходов при механической обработки, тепловой обработки	4	
	4	Технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья. Правила пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных салатов.	2	
	5	Органолептическая оценка качество продуктов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья	2	
	Контрольные работы		0	
Самостоятельная работа		16		
1. Заполнение таблиц по органолептической оценке качества продуктов 2. Работа с нормативными документами (сборник рецептур) 3. Составление технологических карт на холодные закуски. 4. Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме . 5. Составление технологических схем на блюда				
Тема 3.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала		58	2
	1	Ассортимент легких и сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов: блюда-ассорти, паштетные изделия, студни и заливное из мяса, мясных продуктов, птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов	2	
	2	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, мясных продуктов. Технология приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов	2	
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	4	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясных продуктов	2	

	5	Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, птицы. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса и птицы	2		
	6	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и птицы	2		
	7	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, мясных продуктов	2		
	8	Требования к качеству легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, птицы Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из мяса, птицы	2		
	Лабораторные работы			6	
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	6		
	Практические занятия			16	
	1	Разработка технологических карт на блюда из мяса и домашней птицы . Разработка технико-технологических карт.	4		
	2	Правила пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд из мяса и домашней птицы .	2		
	3	Решение задач по формулам на определение масс Брутто, Нетто, определение потерь отходов при механической обработки, тепловой обработки	6		
	4	Технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы . Правила пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных салатов.	2		
	5	Органолептическая оценка качество продуктов для приготовления блюд из мяса и домашней птицы	2		
	Контрольные работы			0	
	Самостоятельная работа			19	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заполнение таблиц по органолептической оценке качества продуктов 2. Работа с нормативными документами (сборник рецептур) 3. Составление технологических карт на холодные закуски. 4. Составление творческих отчетов, кроссвордов, презентаций по теме . 5. Составление технологических схем на блюда 				
	Тема 3.3 Основные технологические документы на холодные блюда и закуски.	Содержание учебного материала			33
		1	Компоненты технологических карт на холодные блюда и закуски. Понятие разработка меню холодных закусок предприятия питания.	6	
2		Сводная ведомость на холодные блюда и закуски, понятие, разработка. Расчет стоимости холодных блюд и закусок. Разработка калькуляционных карточек для предприятий питания.			
Лабораторные работы			0		
Практические занятия			16		
1		Разработка сборника технологических карт на холодные блюда и закуски.	4		
2		Разработка меню холодных закусок для разных типов предприятий питания.	4		
3	Разработка калькуляционных карточек на холодные блюда и закуски.	4			

	4	Решение ситуационных задач на выбор метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов, выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов	2
	5	Зачетное занятие	2
	Контрольные работы		0
	Самостоятельная работа 1. Заполнение таблиц по органолептической оценке качества продуктов 2. Разработка меню холодных закусок по типу предприятий питания (индивидуально) 5. Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме . 3. Составление технологических схем на блюда		13
Учебная практика Виды работ: - приготовить различного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - использовать при приготовлении различные варианты сочетаемости хлебулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - применить правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - определить массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - определять 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; - определять требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них; - определять органолептическим способом определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; - устанавливать и применять температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - применять на практике правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - осуществлять при оформлении блюд правила соусной композиции сложных холодных соусов; - применять при приготовлении различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря; - осуществлять варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - сервировать, используя различные способы подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - оформлять к подаче канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - приготовление оформлять тарелки и блюда сложными холодными соусами; - украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - осуществлять приготовление гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - контролировать безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.			36

<p>Производственная и учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - приготовление бутербродов. - приготовление сложных закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. - приготовление сложных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. - приготовление сложных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - разработка ассортимента холодных соусов. - организация технологического процесса и приготовление холодных соусов для сложных блюд. - разработка фирменных рецептов по приготовлению холодных соусов. - приготовление салатов, винегретов используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление сложных холодных блюд и из овощей, грибов, яиц и сыра используя различные технологии, оборудование и инвентарь;приготовление сложных холодных блюд и из рыбы и нерыбного водного сырья используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление сложных холодных блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 	36	
Всего	344	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализация программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
 - Мастерская Поварское дело
- Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства»:
- рабочие места на 30 студентов;
 - рабочее место преподавателя;
 - технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
 - комплект бланков технологической документации;
 - комплект учебно - методической документации;
 - наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской Поварское дело:

стол производственный, стол-подставка под пароконвектомат, пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, планетарный миксер, шкаф холодильный, стеллаж 4-х уровневый, стол с моечной ванной, блендер, набор разделочных досок пластиковые, кремер-сифон, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, слайсер, стол производственный, термомикс, гомогенизатор (комплект стаканов+ножи), льдогенератор, дегидратор, куттер, погружной термостат, коптильный пистолет, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.-М.: Академия,2018

Нормативные 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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2012 .Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2013
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2011
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,2015
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2016
3. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2010
4. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2011
5. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2012
6. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

Отечественные журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Шеф Арт»
- 3.«Шеф Ресторатор»
- 4.«Еда»
- 5.«Кулинар»

Интернет ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания / <http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России / <http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / www.edu.ru –Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 год.

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
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовления овощей для холодных сложных закусок; - приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь - контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); тестирование; устный опрос</p>
ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; - подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность 	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); тестирование; устный опрос</p>

	подготовленного мяса.	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления холодных соусов - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления холодных соусов - приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); тестирование;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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 - (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственно практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности 	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность

	и качества выполнения профессиональных задач.	профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных

		компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных результат выполнения заданий.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.