

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салютэс»

С.В. Вдовина

« 03 » февраля 2020г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»

С.В. Соколова

« 04 » февраля 2020г.



Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01 2020г.
Назипова зам.директора по УМР
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 04.02 2020г.

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

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа 021

Елабуга, 2020г.

Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе:

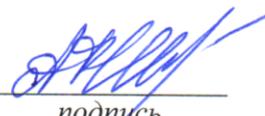
1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384);

2. Рабочего учебного плана, утвержденного педагогическим советом, протокол от 04.02.2020 № 5

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик:
преподаватель спец. Дисциплин, ОП, ПМ:
Фомина А.С.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

Согласовано
зам.директора по УПР

Тихомирова Н.В.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

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 по специальности СПО 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 (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

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;
- 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 методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложной 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 санитарной режим, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложенных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 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 тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания крашений 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 396 часов, включая:

- внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся -146 часов
- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 250 часа
- лабораторно-практические занятия – 60 часов

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 72 часа

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»: направленные на отработку умений использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни и знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
108	66

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация деятельности производственного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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		
ОК 1-9 ПК 2.1 – 2.3	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	396	250	60	-	146	-	-	
ОК 1-9 ПК 2.1 – 2.3	Учебная практика	72					72		
ОК 1-9 ПК 2.1 – 2.3	Производственная практика, (по профилю специальности)	72							72
ВСЕГО		540	250	60	-	146	-	72	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок			
Тема 1.1 Организация работы холодного цеха	Содержание	30	
	1. Организация работы холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции.	6	2
	2. Оборудование холодного цеха.	6	2
	3. ТБ при эксплуатации оборудования холодного цеха.	6	2
	4. Технологический процесс производства сложной холодной кулинарной продукции.	8	2
	Лабораторная работа		
	1. Составление производственной программы холодного цеха.	4	3
	2. Составление схемы холодного цеха.		
	3. Изучение правил техники безопасности при работе в холодном цехе.		
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание	114	
	1. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	6	2
	2. Бутерброды. Классификация. Ассортимент. Особенности приготовления сложных бутербродов.	6	2
	3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении канапе и легких закусок.	6	2
	4. Технология приготовления салатов из вареных овощей, сырых овощей. Составление технологической карты.	8	2
	5. Особенности подачи и оформления салатов из вареных и сырых овощей.	6	2
	6. Температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества салатов из вареных и сырых овощей. Требования к качеству. Составление технологической карты.	8	2

	7.	Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра.	8	2
	8.	Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества закусок из яиц и сыра. Требования к качеству. Составление технологической карты.	6	2
	9.	Горячие закуски. Составление технологической карты.	8	2
	10.	Ассортимент. Гарниры к холодным блюдам, закускам. Составление технологической карты.	8	2
	11.	Требования к качеству готовых холодных блюд, канапе, легких и сложных холодных закусок. Условия и сроки хранения.	6	2
	12.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	6	2
	13.	Правила подачи холодных блюд и закусок (бутерброды и банкетные закуски, канапе).	6	2
	Лабораторная работа			
	1.	Приготовление банкетных закусок	4	3
	2.	Изучение устройства, принципа действия машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	3.	Составление технико-технологической карты холодных блюд и закусок.	4	3
	4.	Приготовление простых, сложных, открытых и закрытых бутербродов.	4	3
	5.	Приготовление канапе и легких закусок, учитывая рациональное использование и совместимость продуктов.		
	6.	Изучение ассортимента гарниров к холодным закускам.	4	3
	7.	Ознакомление с требованиями к качеству готовых сложных холодных закусок.		
	Практическое занятие			
	1.	Нормы отпуска блюд расчет массы сырья и полуфабрикатов, расхода соли, специй, зелени при приготовлении и оформлении блюд	6	3
	2.	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных закусок		
	3.	Овладение навыками подачи холодных блюд и закусок.		
Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы				
Тема 2.1 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы,	Содержание		62	
	1.	Холодные блюда и закуски из рыбы. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления рыбных блюд	8	2
	2.	Холодные блюда и закуски из мяса, птицы. Гарниры.	6	2

мяса сельскохозяйственной птицы	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы.	6	2	
	4.	Особенности приготовления, оформления и отпуска банкетных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.	6	2	
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных, холодных блюд.	6	2	
	6.	Сервировка, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы	6	2	
	Лабораторная работа				
	1.	Приготовления и украшение для сложных блюд из рыбы.	4	3	
	2.	Приготовление и украшения для сложных блюд из мяса.	4	3	
	3.	Приготовление и украшений для сложных блюд из птицы.	4	3	
	4.	Изучение оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из мяса, рыбы, птицы. ТБ при работе с острыми, режущими и колющими предметами.	4	3	
	Практические занятия				
	1.	Сервировка и правила подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	4	3	
	2.	Расчет калорийности блюд из рыбы, мяса и птицы.	4	3	
	3.	Калькуляционные расчеты сложных холодных блюд.			
	Раздел 3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.				
	Тема 3.1. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	Содержание		48	
1.		Ассортимент соусов. Технология приготовления.	8	2	
2.		Технология приготовления соусов с мукой.	6	2	
3.		Технология приготовления соусов без муки.	6	2	
4.		Виды алкогольных напитков и правила подачи их к соусам.	6	2	
5.		Основные критерии оценки качества соусов.	6	2	
6.		Подача и хранение соусов.	6	2	
Лабораторная работа					
1.		Определения степени готовности соусов	2	3	
Практические занятия					
1.		Приготовления соусов к различным гарнирам	4	3	
2.	Подбор алкогольных напитков к подачи соусов	4	3		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			146		
1. Организация подготовки мяса и приготовление сложной кулинарной продукции:					

<ul style="list-style-type: none"> • Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины» (внеаудиторно). • Составление таблиц: «Требования к качеству сложных блюд из мяса» (внеаудиторно). • Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией (внеаудиторно и на учебных занятиях). • Подготовка докладов, тестовых диктантов по теме «Технология приготовления сложных кулинарных блюд из мяса» (внеаудиторно). • Решение задач и упражнений по образцу. • Расчётно-графическая работа. <p>2. Организация подготовки рыбы и приготовления сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работа со Сборником рецептов и другой нормативно-технической документацией. • Расчет отходов при приготовлении сложных блюд из рыбы. <p>3. Организация подготовки домашней птицы и приготовления сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составление таблицы «Приготовления блюд из птицы». • «Требования к качеству блюдам из сельскохозяйственной птицы, сроки реализации» (внеаудиторно). • Работа со Сборником рецептов (на занятиях). • Составление тематических кроссвордов, тестирование. 		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного теста, оформление канапе из заварного и сдобного теста 2. Приготовление начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок 3. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок 4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов. 5. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мясных блюд; Оформление сложных холодных блюд из домашней птицы, индейки и утки. 6. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных, на основе кисломолочных продуктов. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод, из столовой горчицы, соуса винегрет и его разновидностей 	72	1,2,3
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного теста, заварного и сдобного теста 2. Приготовление и оформление легких холодных закусок Приготовление начинок и масляных смесей для канапе 	72	1,2,3

3. Приготовление и оформление соленых, консервированных маринованных сложных холодных закусок. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов		
4. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы		
5. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мясных блюд		
6. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы		
7. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки		
8. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных		
9. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов, соусов сливочных		
10. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод		
11. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса- винегрета и его разновидностей		
Экзамен		
ВСЕГО	540	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно- методической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

-технологическое оборудование (столы производственные, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные. электрофритюрница);

-производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки); разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой- вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; сита разного размера; черпаки; шумовки; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно- технологическая документация.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская,

Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-112 с.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 328с.

2. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.-12 8с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016. – 680с.: ил.

5. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. шк., 1992. – 127с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 288с.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. -236с.

9. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 21 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

13. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по ПМ 02 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а так же в колледже под руководством преподавателя спец.дисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики

- отзыв - характеристику
- отчет о работе

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производства).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства», «Организация обслуживания».

Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей спец.дисциплин и мастеров ПО с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок и оформлении в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбор хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;

	<p>сдобного и пресного теста при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций; - правильность выбора посуды для отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок; - выполнение действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок; - проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;

	<p>при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет набора продуктов для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбор и обоснованность гарниров, заправок и соусов для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выполнение действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - проведение бракеража сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;
--	---	---

<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных холодных соусов; - организация рабочего места при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с требованиями; - обоснованность выбора ассортимента вкусовых добавок и варианты их использования; - обоснованность выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - соблюдение последовательности технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - выполнение действий по оформлению тарелок и отпуску сложных холодных соусов; - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных соусов и заготовок к ним в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;
--	---	--

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	- демонстрация понимания и социальной	<i>Экспертная</i>

социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	значимости будущей профессии; - демонстрация интереса к своей будущей профессии	<i>оценка на практических занятиях, при выполнении практических заданий; на учебной и производственной практиках, экзамене, защите курсовой работы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки алгоритма и кода программного продукта; – оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки алгоритма и кода программного продукта; – нахождение оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация умения использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– нахождение оптимальных вариантов общения с коллегами, руководством, потребителями для решения профессиональных задач – получение положительных результатов профессиональной деятельности – получение положительных отзывов (характеристик) от коллег, руководителей, потребителей	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	– анализ инноваций в области разработки алгоритма и кода программного продукта	

деятельности.		
---------------	--	--