МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ЛЫСКОВСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

ЛЫСКОВО
2017 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

Председатель П(Ц)К ППССЗ СПО
_____Егорова В.А

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО):
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Заместитель директора по УР _____ Рябтяев В.В.

Организация-разработчик: ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Разработчики:
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована учебно-методической комиссией по профессии среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
в составе:

Николаева Ирина Васильевна – заведующий производством ресторана "Парус" ООО"Порт Сухой" г.Лысково _____Николаева И.В.
Рябтяев Владимир Валентинович - заместитель директора по УПР ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Рябтяев В.В.
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Большакова М.С.
Кутаев Андрей Валерьевич - методист ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Кутаев А.В.
Егорова Вера Анатольевна - председатель П(Ц)К ППССЗ СПО ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Егорова В.А

Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (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.

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 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;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего –501 час,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –238 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 119 часов;
учебной и производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
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 обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	**в т.ч. практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 2.3.	Раздел 1. Приготовление сложных холодных соусов	357	238	110		119			
ПК 2.1.-2.2.	Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из овощей, мясных и рыбных продуктов								
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	72							72
	Всего:	**501**	**238**	**110**		**119**		**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)* *(если предусмотрены)*		*Объем часов*	*Уровень освоения*
1	**2**		*3*	*4*
МДК.02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				*1-3*
Раздел 1.	**Приготовление сложных холодных соусов**			
Тема 1.1. Приготовление соусов на сливочном масле	**Содержание учебного материала**			
	1-2	Значение холодных соусов в питании и их характеристика.	*2*	*1-3*
	3-4.	Продукты, используемые для приготовления соусов.	*2*	
	5-6	Приготовление масляных смесей Требования к качеству	*2*	
	7-8	Правила оформления холодных банкетных блюд, бутербродов масляными смесями.	*2*	
	9-10	Условия, сроки и правила хранения соусов.	*2*	
	11-14	Практическое занятие №1. Разработка ассортимента, расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов	*4*	
	15-16	Практическое занятие №2. Изучение ассортимента сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	*2*	
	17-18	Практическое занятие №3.Составление таблиц технологического оснащения, необходимого для приготовления холодных соусов	*2*	
	19-20.	Практическое занятие №4.Разработка ассортимента сложных холодных соусов	*2*	
	21-22	Практическое занятие №5.Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	*2*	
	23-24	Практическое занятие №6.Разработка ассортимента сложных холодных соусов	*2*	
	25-26	Практическое занятие №7.Разработка ассортимента соусов мировой кулинарии	*2*	
	27-32	Лабораторная работа №1.Приготовление сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление масляных смесей**.** Соответствие сырья технологическим требованиям и подготовка сырья к использованию. Определение качества масляных смесей по вкусу, цвету, запаху, консистенции. Соблюде-		*44*	

	ние режима и места хранения масляных смесей			
Тема 1.2. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе	**Содержание учебного материала**			
	33-36	Приготовление салатных заправок, соуса майонез и его производных, столовой горчицы, маринадов, кетчупа.	*4*	*1-3*
	37-38	Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление холодных соусов на растительном масле и уксусе		*6*	
		Приготовление холодных блюд из овощей, мясных и рыбных продуктов		
Раздел 2. **Тема 2.1. Приготовление бутербродов**	39-42	Значение холодных блюд в питании. Классификация бутербродов	*4*	
	43-44	Нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении бутербродов	*2*	
	45-46	Характеристика сырья, используемого для приготовления бутербродов.	*2*	
	47-48	Правила обработки сырья, используемого для приготовления бутербродов	*2*	
	49-50	Классификация холодных блюд по основному продукту.	*2*	
	51-52	Подготовка продуктов для холодных блюд.	*2*	
	53-56	Приготовление бутербродов: открытые, закрытые, закусочные.	*4*	
	57-60	Современные варианты оформления и подачи бутербродов	*4*	
	61-62	Практическое занятие №8.Составление технологической карты и расчет энергетической ценности бутерброда	*2*	
	63-66	Лабораторная работа №2.Организация технологии приготовления и приготовление канапе	*4*	
	67-68	Практическое занятие № 11.Расчёт сырья на заданное количество порций канапе	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Значение холодных блюд в питании. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Приготовление бутербродов. Способы сервировки и варианты оформления».		*16*	
Тема 2.2. Приготовление салатов, винегретов из овощей, мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**			
	69-70	Значение салатов и винегретов в питании. Классификация салатов. Подготовка продуктов для приготовления салатов.	*2*	*2-3*
	71-72	Технология приготовления салатов из овощей.	*2*	
	73-74	Технология приготовления салатов из мяса.	*2*	
	75-76	Технология приготовления салатов из птицы . Технология приготовления сала-	*2*	

		тов из рыбы.		
	77-78	**Контрольная работа**	*2*	
	79-82	Приготовление винегретов: овощного, рыбного.	*4*	
	83-86	Современные виды подачи салатов и винегретов	*4*	
	87-90	Требования к качеству салатов. Условия и сроки хранения	*4*	
	91-92	Практическое занятие №9.Составление технологической карты и расчет энергетической ценности салата или винегрета	*2*	
	93-94	Практическое занятие №10.Мини исследование и сравнительный анализ ассортимента салатов двух заведений общественного питания одной категории, составление таблицы.	*2*	
	95-98	Лабораторная работа №3.Организация технологии приготовления и приготовление сложных холодных блюд	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление салатов из овощей, мяса,рыбы.		*15*	
Тема 2.3. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов.	**Содержание учебного материала**			
	99-102	Приготовление, закусок из овощей. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	*2-3*
	103-106	Приготовление закусок и яиц. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	107-110	Приготовление закусок из грибов. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	111-114	Банкетные закуски. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	115-118	Изготовление украшений из овощей для банкетных закусок. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	119-122	Практическое занятие №12. Разработка технологической схемы приготовления фирменной сложной холодной закуски	*4*	
	123-128	Практическое занятие №13.Разработка схем технологических процессов в холодном цехе, компоновка оборудования, примерная схема расстановки с учетом поточности процессов.	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов.		*6*	
Тема 2.4. Приготовление закусок из рыбы и нерыбных	**Содержание учебного материала**			
	129-132	Приготовление закусок из сельди Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	*2-3*
	133-136	Приготовление закусок из отварной рыбы Варианты оформления. подача. Тре-	*4*	

морепродуктов		бования к качеству		
	137-140	Приготовление закусок из фаршированной рыбы. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	141-144	Приготовление заливных блюд из рыбы. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	145-148	Закуски из консервированной рыбы. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	149-152	Закуски из нерыбных морепродуктов. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	153-156	Практическое занятие №14.Расчёт необходимого количества сырья, подбор посуды, приборов для подачи сложных холодных закусок.	*4*	
	157-160	Практические занятия №15.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок современной русской кухни	*4*	
	161-166	Практическое занятие №16.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы для банкета. Расчёт сырья на заданное количество порций для приготовления сложных холодных блюд из рыбы	*6*	
	167-170	Лабораторная работа №4.Организация технологии приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных рыбных блюд. Способы сервировки и варианты оформления.		*18*	
Тема 2.5. Приготовление закусок из отварного и жареного мяса, птицы.	**Содержание учебного материала**			
	171-174	Приготовление закусок из отварного и жареного мяса. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	*2-3*
	175-178	Приготовление закусок из отварной и жареной птицы. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	179-182	Приготовление гарниров для холодных мясных блюд. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	183-186	Технология приготовления заливных, паштетов и студней. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*4*	
	187-188	Сложные банкетные закуски из мяса Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*2*	
	189-190	Сложные банкетные закуски из птицы Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*2*	

	191-192	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд. Варианты оформления. подача. Требования к качеству	*2*	
	193-196	Практическое занятие №17.Расчёт сырья на заданное количество порций для приготовления сложных холодных блюд из мяса	*4*	
	197-200	Практическое занятие №18.Расчёт сырья на заданное количество порций для приготовления холодных блюд из птицы	*4*	
	201-206	Практическое занятие №19.Отработка способов подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	*6*	
	207-210	Практическое занятие №20.Разработка ассортимента диетических сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы	*4*	
	211-216	Практическое занятие №21.Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы для банкетов. Оформление технологической документации.	*6*	
	217-220	Практическое занятие №22.Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы современной русской кухни	*4*	
	221-224	Практическое занятие №23. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы мировой кулинарии	*4*	
	225-228	Практическое занятие №24.Разработка композиций для оформления сложных холодных блюди закусок из рыбы, мяса и птицы	*4*	
	229-230	Практическое занятие №25.Расчет подбора посуды, приборов необходимых для сервировки сложных холодных блюд	*2*	
	231-234	Лабораторная работа №5. Организация технологии приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса	*4*	
	235-236.	Лабораторная работа №6.Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству холодных блюд	*9*	
	237-238	**Дифференцированный зачет**	*2*	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 02.			*119*	
1.	Приготовление соусов на сливочном масле		*11*	
	Соответствие сырья технологическим требованиям и подготовка сырья к использованию		*10*	
	Определение качества масляных смесей по вкусу, цвету, запаху, консистенции		*6*	
	Соблюдение режима и места хранения масляных смесей		*8*	
2.	Приготовление соусов на растительном масле и уксусе		*12*	

3.	Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов Способы сервировки и варианты оформления	*18*	
4.	Приготовление салатов из овощей, мяса, птицы, рыбы	*10*	
5.	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	*12*	
6.	Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных рыбных блюд. Способы сервировки и варианты оформления	*20*	
7.	Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов	*12*	
	Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков		
	Виды работ	*72*	
1.	Приготовление холодных соусов: масляные смеси, заправки, маринады, майонез		
2.	Приготовление бутербродов: открытые, закрытые, канапе		
3.	Приготовление салатов из овощей, мяса, рыбы, винегретов		
4.	Приготовление салатов из мяса, птицы, рыбы		
5.	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов		
6.	Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов		
7.	Приготовление закусок из мяса и мясопродуктов		
	Производственная практика по профилю специальности	*72*	
	Виды работ		
1	Приготовление холодных соусов		
2.	Приготовление бутербродов		
3.	Приготовление салатов из овощей, мяса, птицы, рыбы		
4.	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов		
5.	Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов		
6.	Приготовление закусок из мяса, мясопродуктов		
	Экзамен квалификационный		
	Всего:	*501*	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. *«*Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*»:*

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- *плоттер;*
- программное обеспечение общего назначения;

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- -наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно

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 и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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.	1.Приготовление и оформление различных видов бутербродов: открытых, закрытых, канапе различными вариантами в соответствии с технологией. 2. Приготовление легких и сложных холодных закусок: салатов и винегретов из овощей, мяса, рыбы, морепродуктов; закуски из яиц, сыра, грибов, в соответствии с технологией и санитарными требованиями.	− оценка защиты индивидуального и группового практического задания; − органолептическая оценка готового блюда или изделия; − отчет по практике; − портфолио; − экспертная оценка выполнения ЭК.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1.Подготовка продуктов для сложных холодных закусок из мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, из птицы в соответствии с технологическим процессом. 2. Использование различных вариантов комбинирования, способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с технологией. 3. Использование техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов согласно эстетическим нормам восприятия. 4.Определение степени готовности и качества сложных холодных блюд в соответствии с ОСТами, ТУ, ТИ. 5. Соблюдение температурного режима подачи легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов в соответствии с требованиями СанПиНа.	− оценка защиты индивидуального и группового практического задания; − органолептическая оценка готового блюда или изделия; − отчет по практике; − портфолио; − экспертная оценка выполнения ЭК.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	1.Подготовка продуктов для сложных холодных соусов, в соответствии с технологическим процессом. 2. Правильность приготовления различных видов холодных соусов для декорирования блюд из рыбы, мяса и птицы. 3. Определение степени готовности и качества сложных	− оценка защиты индивидуального и группового практического задания; − органолептическая оценка готового блюда или изделия; − отчет по практике; − портфолио;

	холодных соусов в соответствии с ОСТами, ТУ, ТИ. 4. Использование широкого ассортимента вкусовых добавок в различных вариантах для сложных холодных соусов в соответствии с вкусовыми предпочтениями. 5. Правильность выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. 6. Использование различных вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами в соответствии с правилами соусной композиции.	– экспертная оценка выполнения ЭК.

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.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего /учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффектив-	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

	ного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение