Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной**

**продукции»**

Специальность:19.02.10 **«Технология продукции общественного питания»**

**(заочная форма обучения)**

2015 **г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**Разработчики:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ:**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8  
  
  
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 17**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **1.1. Область применения программы**

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

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. **1.2. Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт**:

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчет массы сырья и п\ф для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для 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, 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 360 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов;

практические и лабораторные работы обучающегося 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 181 час;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика - 72 часа.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио- нальных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и прак- тики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятель-ная работа обучающегося,** часов | **Учебная,**  часов | | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч.**  **лабораторные работы и практические занятия,**  часов |  | |  |  | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | | **7** | ***8*** | |
| ПК 2.1. | **Раздел 1. Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.** | **92** | **9** | **4** | **59** | | **24** |  | |
| ПК 2.2. | **Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | **110** | **20** | **6** | **66** | | **24** |  | |
| ПК 2.3. | **Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.** | **86** | **6** | **2** | **56** | | **24** |  | |
|  | **Производственная практика**, часов  *(если предусмотрена итоговая (концен-*  *трированная) практика)****:*** | **72** |  |  |  | |  | **72** | |
|  | **Всего:** | ***360*** | ***35*** | ***12*** | ***181*** | | ***72*** | ***72*** | |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов про-**  **фессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические**  **занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | **Объем часов** | **Уровень ос-**  **воения** |
| **1** | | **2** | | | **3** | **4** |
| **МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** | |  | | | **360** |  |
| **Раздел 1. ПМ. 02.Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.** | |  | | | **92** |  |
| **Тема 1.1. Приготовление канапе.** | | **Содержание** | | | **2** | 2 |
| 2. | Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. | | 1 |  |
| 5. | Технология приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе. Методы сервировки, оформление и температура подачи. | | 1 |
| **Лабораторные работы** | | | **2** | 3 |
| 2. | Органолептическая оценка, расчет необходимого количества продуктов, технология приготовления канапе. | | 1 |  |
| 5. | Виды технологического оборудования и инвентаря , температурный режим при подаче и хранении для сложных холодных блюд. | | 1 |
| **Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок.** | | **Содержание** | | | **3** |
| 2. | Ассортимент, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. | | 1 |
|  |  | |  |  |
|  | | 3. | Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов, органолептические способы определения степени готовности и качества для приготовления сложных холодных закусок. | | 1 |  |
| 7. | Виды технологического оборудования и инвентаря , технология приготовления легких и сложных холодных блюд. | | 1 |
| **Лабораторные работы** | | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов, расчеты по формулам для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 1 |
| 7. | Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты легких и сложных холодных закусок. | | 1 |
| **Самостоятельная работа при изучении 1 раздела ПМ.02** | | | **59** |
| 1. | Расчет продуктов необходимых для приготовления канапе. | | 4 |
| 2 | Составление технологических схем для приготовления канапе. | | 2 |  |
| 3 | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. | | 2 |
| 4 | Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе. | | 2 |
| 5 | Реферат на тему: «Канапе». | | 2 |
| 6 | Изготовление технологических карт для приготовления канапе. | | 4 |
| 7 | Варианты оформления канапе. | | 2 |
| 8 | Правила оформления и подачи канапе. | | 2 |
| 9 | Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 10 | Температура и санитарный режим. Правила приготовления разных легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 11 | Изготовление технологических карт для приготовления легких и сложных холодных закусок | | 4 |
| 12 | Реферат на тему «Взбивальная машина». | | 4 |
| 13 | Реферат на тему «Технология приготовления - фромаш». | | 4 |
| 14 | Составление технологических схем для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 4 |
| 15 | Реферат на тему «Технология приготовления - галантин». | | 3 |
| 16 | Работа со сборником рецептур. | | 4 |
| 17 | Правила оформления и подачи легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 18 | Расчет продуктов необходимых для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 4 |
| 19 | Варианты оформления легких и сложных холодных закусок. | | 4 |
|  | | 20 | Методы сервировки, способы подачи легких и сложных холодных зак. закусок. | | 2 |  |
| **Раздел 2. ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.** | |  | | | **110** |  |
| **Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.**  **Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы.** | | **Содержание** | | | **6** |  |
| 1 | Ассортимент блюд из рыбы Требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы. | | 2 |
| 7 | Технология приготовления блюд из рыбы. Методы сервировки. температура подачи | | 2 |
| 12 | Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы. | | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | **3** |  |
| 1 | Органолептическая оценка качества, расчет количества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | | 1 |
| 2 | Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. | | 1 |
| 3 | Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | | 1 |
| **Содержание** | | | **8** |  |
| 1 | Ассортимент блюд из мяса и птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и птицы. Технология приготовления. | | 2 |
| 2 | Гарниры, заправки и соусы, варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд и блюд из птицы. | | 2 |
| 3 | Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов. | | 2 |
| 4 | Методы контроля, требования к безопасности приготовления и хранения готовых, сложных холодных блюд из мяса и птицы и заготовок к ним. | | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | **3** |  |
| 1 | Органолептическая оценка качества, расчет количества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | | 1 |
| 9 | Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты на приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы. | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 2 раздела ПМ.02** | | | **66** |  |
| 1 | Расчет продуктов необходимых для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.. | | 4 |
| 2 | Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | | 4 |
| 3 | Реферат на тему: «Судак заливной». | | 4 |
| 4 | Составление технологических карт для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | | 4 |
| 5 | Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 6 | Правила оформления и подачи холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 7 | Работа со сборником рецептур. | | 4 |
| 8 | Реферат на тему: «Гарниры для сложных холодных блюд из рыбы». | | 4 |
| 9 | Реферат на тему: «Технология приготовления блюда - шофруа». | | 4 |
| 10 | Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. | | 4 |
| 11 | Реферат на тему «Технология приготовления – студень мясной» | | 4 |
| 12 | Работа со сборником рецептур. | | 4 |
| 13 | Правила оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы. | | 2 |
| 14 | Расчет продуктов необходимых для приготовления сложных холодных блюд из мяса. | | 4 |
| 15 | Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса. | | 2 |
| 16 | Расчет продуктов необходимых для приготовления сложных холодных блюд из птицы. | | 4 |
| 17 | Варианты оформления сложных холодных блюд из птицы. | | 4 |
| 18 | Составление кроссвордов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы. | | 4 |
| 19 | Подготовка к лабораторной работе. | | 2 |
| **Раздел 3. ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.** | |  | | | **86** |  |
| **Тема 3.1. Приготовления сложных холодных соусов.** | | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | Ассортимент ,сложных холодных соусов. | | **4** |
| 2 | Ассортимент, требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. | | 2 |
| 8 | Технология приготовления соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления соусов. Требования к безопасности. | | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | **2** |  |
| 1 | Органолептическая оценка качества соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | | 1 |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов, расчет количества продуктов для приготовления соусов. соусов. | | 1 |
| **Самостоятельная работа.** | | | **56** |  |
| 1 | Расчет продуктов необходимых для приготовления соусов. | | 4 |
|  | Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. | | 4 |
| 2 | Дополнительное конспектирование материала по теме сложные холодные соуса. | | 4 |
| 3 | Оформление лабораторно-практических работ. | | 4 |
| 4 | Составление перечня компонентов для сложных холодных соусов.. | | 2 |
| 5 | Работа со сборником рецептур. | | 4 |
| 6 | Выполнение рефератов по теме сложные холодные соуса. | | 4 |
| 7 | Решение задач. | | 4 |
| 8 | Составление технологических схем для приготовления соусов. | | 4 |
| 9 | Составление тестов по теме сложные холодные соуса. | | 4 |
| 10 | Повторная работа над учебным материалом. | | 2 |
| 11 | Составление технологических карт для приготовления соусов | | 4 |
| 12 | Выполнение рефератов по теме: « Современные направления в приготовлении сложных холодных соусов» | | 4 |
| 13 | Самостоятельное составление задач и их решение. | | 4 |
| 14 | Изучение теоретического материала и подготовка ответов на контрольные вопросы. | | 2 |
| 15 | Работа с дополнительной литературой. | | 2 |  |
| **Учебная практика** | | | | **72** |  |
| **Виды работ**  Технология приготовления канапе.  Технология приготовления легких и сложных бутербродов.  Технология приготовления легких и сложных холодных закусок.  Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.  Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей.  Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.  Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.  Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса  Правила оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.  Подбор соусной композиции для приготовления различных соусов.  Технология приготовления соусов. Комбинирования различных способов. Варианты комбинирования различных способов приготовления соусов  Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусов. | | | |  |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ** | | | | **72** |  |
| Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. | | |  | |
| Технология приготовления канапе. | | |  | |
| Оценка качества готовых канапе. | | |  | |
| Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Оценка качества готовых легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Технология приготовления холодных блюд из рыбы и подбор гарниров, заправок и соусов. | | |  | |
| Технология приготовления холодных блюд из мяса и подбор гарниров, заправок и соусов. | | |  | |
| Технология приготовления холодных блюд из мяса птицы и подбор гарниров, заправок и соусов | | |  | |
| Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. | | |  | |
| Технология приготовления соусов. | | |  | |

**4. Условия реализации профессионального модуля**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции»

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

* производственные рабочие столы,
* электронные весы,
* миксер,
* холодильник,
* жарочный шкаф,
* электрическая мясорубка,
* водонагреватель,
* микроволновая печь,
* электроплита,
* ванны,
* бытовые раковины,
* производственный инвентарь и инструменты,
* наплитная и столовая посуда.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1.А.Т.Васюкова «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», - М.:РУСАЙС, 2016 - 224 с.

2.М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова «Технология и организация услуг питания» - М.: Изд. центр «Академия,2012 -240с.

3. В.П. Золин «Технологическое оборудование общественного питания» - М.: Изд. центр «Академия» ,2014 – 317 с.

4.А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова «Технология продуктов общественного питания» - М.: Магистр ИНФРА-М,2018-256с.

5.В.П. Андросов «Производственное обучение профессии «повар» ч.1 – М.: Изд. центр «Академия»,2013 – 112-с.

6.В.П. Андросов «Производственное обучение професии «повар» ч.2 – М.: Изд. центр «Академия»,2013 – 160 с.

6.И.А.Самулевич «Управление структурным подразделением в предприятии общественного питания» - М.:Изд.

решения Ridero, 2016 – 399 с.

7. М.Т. Либзина «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 –

512 c , Biblioclub. ru.

8. И.А. Самулевич «Правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. решения

Ridero, 2017 – 84с.

9.Л.Е.Голунова « Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - Санк-Петербург.: Изд. «Профикс», 2014 – 688 с.

**4.3.Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин.

Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 02»Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**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. | **знать:**  **-** ассортимент сложных холодных закусок (канапе),  -варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе,  требование к качеству  готовых канапе,  -температурный санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе,  -технология приготовления канапе,  -методы сервировки, способы и температура подачи канапе,  -варианты оформления канапе,  -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции,  -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,  -проводить расчеты по формулам,  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | **знать:**  **-** ассортимент легких сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,  -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,  - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы,  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы,  -требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и птицы,  --органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд,  -санитарный и температурный режимы, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд,  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его,  -безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд,  - технологию приготовления блюд из рыбы мяса, птицы,  -варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд,  -методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы мяса, птицы,  -варианты оформления блюд из рыбы мяса, птицы,  -технику приготовления украшений для сложных холодных мясных, рыбных блюд,  -варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы мяса, птицы,  -гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы мяса, птицы,  - требование к безопасности приготовления и хранения готовых сложных блюд,  -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции,  -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,  -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд,  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,  -проводить расчеты по формулам,  -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд,  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд,  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовления сложных холодных соусов. | **знать:**  **-** ассортимент сложных холодных соусов,  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов,  -требования к качеству готовых соусов и заготовок к ним,  -органолептические способы определения степени готовности и качества соусов,  -санитарный и температурный режимы, правила приготовления разных 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 соусов,  - технологию приготовления соусов,  -варианты комбинирования различных способов приготовления соусов,  -методы сервировки, способы и температура подачи соусов,  -варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами  - заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы мяса, птицы,  - требование к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним,  -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения соусов,  -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,  -использовать различные технологии приготовления соусов,  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,  -проводить расчеты по формулам,  -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов,  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов,  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование  Контроль выполнения самостоятельной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные 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. | -положительная динамика результатов учебной деятельности  - качество выполненных заданий  -активное участие в мероприятиях | Результаты обучения по периодам,  Участие в обще-техникумовских мероприятиях |
| ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению  -дисциплинированность | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей,  Оценка по поведению отсутствия замечанию |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **-**коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности,  -ответственность за результаты своей работы | **С**воевременность коррекции  Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям,  Своевременность выполнение заданий по срокам,  Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -результативность поиска информации в области профессиональной деятельности, | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)  Презентация. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **-**результативность использования информационных технологий в процессе обучения,  -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске)  Презентация. |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **-**соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями, | Соблюдение норм деловой культуры,  Речевой этикет,  Конструктивное сотрудничество,  Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий | Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д. |
| ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике |