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 комиссиейпротокол №\_\_\_\_\_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 соусовПодбор 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 работКонтрольная работаТестированиеКонтроль 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 работКонтрольная работаТестированиеКонтроль 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 работКонтрольная работаТестированиеКонтроль 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 коррекцииСоответствие 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 |