

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

2017

**ОДОБРЕНА**  
 Предметно - цикловой комиссией  
 Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

**СОГЛАСОВАНО**  
 1 Зам.директора по МКиИР:  
 О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>К.В. Пономарева</u> (инициалы, фамилия)
---------------------------------------	--	---

Рецензенты:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>председатель ПЦК</u> (занимаемая должность)	<u>М.П. Елисеева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Н.В. Москаева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ИП Сураев И.И.</u> (место работы)	<u>директор</u> (занимаемая должность)	<u>И.И. Сураев</u> (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **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, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания.

### 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 примерной программы профессионального модуля:**

всего – **450** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **270** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **90** часов;

учебная и производственной практики – **180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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, сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии
ОК 2	Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.
ОК 3	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Раздел 1. Технология приготовления закусочных бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок	270	180	108	-	90	-		
	Учебная практика								
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Производственная практика (по профилю специальности)	180							180
	<b>Всего:</b>	<b>450</b>	<b>180</b>	<b>108</b>		<b>90</b>			<b>180</b>



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		450		
МДК 02.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		180		
Тема 1.1 Процесс приготовления и оформления канапе и легких закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>		72	
	1.	Основные характеристики, и пищевая ценность канапе, легких и сложных холодных закусок. Ассортимент.	24	1-2
				1-2
	2.	Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.		
	3.	Организация работы повара в холодном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении канапе и легких закусок.		1-2
	5.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления канапе и легких закусок с учетом требований техники безопасности при: смешивании, измельчении, взбивании, формовке, нарезке, вырубке, охлаждении, начинке изделий, запекании, насаживании на шпажки, порционировании.		1-2
	6.	Методы приготовления канапе и легких закусок: смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, начинка изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование.		1-2
7.	Техника нарезки и вырубки канапе.			

8.	Технология приготовления канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста.		1-2
9.	Технология приготовления канапе и легких закусок: горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.		
10.	Технология приготовления масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла.		1-2
11.	Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок		1-2
12.	Подходящие начинки, заправки, соусы и посуда для отдельных канапе и легких закусок		1-2
<b>Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18, 19,20,21,22,23,24</b>		<b>48</b>	
1.	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе легких и сложных холодных закусок.		
2.	Составление технико-технологических карт		
3.	Сервировки и оформления канапе, приготовления украшений для канапе.		
4.	Приготовление украшений для канапе желе, глазурь морковная, свекольная, из базилика, земля из маслин.		
5.	Приготовление канапе и легких закусок: смешивание измельчение взбивание формовка кнельная масса из птицы, кнельная масса из рыбы.		
6.	Приготовление канапе и легких закусок: нарезка, вырубка, охлаждение, нарезка хлеба на чипс, подкрашенные соком свекольным, морковным.		
7.	Приготовление канапе и легких закусок: начинка изделий , запекание, насаживание на шпажки, порционирование, брускетта с помидорами и зеленым базиликом, с куриным паштетом, анчоусами, с печеным перцем капрезе с моцареллой на шпажках.		
8.	Приготовление легких закусок рулетки из цуккини с моцареллой, семга малосоленая, огурцы малосоленые.		
9.	Приготовление легких закусок с использованием песочного теста, миникиш с вечиной и грибами, тарталетки с мясным салатом, миникиш семгой.		
10.	Приготовление легких закусок с использованием слоеного теста минипирожки с рыбой, валованы с салатом рыбным, валованы с		

		креветками.		
	11.	Приготовление сложных холодных закусок ассорти овощное, мясное.		
	12.	Приготовление сложных холодных закусок ассорти рыбное.		
	13.	Приготовление сложных холодных закусок с использованием слоеного, песочного теста корзиночки с муссом из семги, паштета из кур в тесте, минипирожки с ветчиной и сыром.		
	14.	Приготовление закусок на шпажках фруктовая, конфеты из птицы.		
	15.	Приготовление закусок на шпажках из семги.		
	16.	Приготовление закусок на шпажках мясное ассорти.		
	17.	Приготовление горячих закусок жульен из грибов, жульен с мидиями и креветками.		
	18.	Приготовление горячих закусок куриное суфле, суфле из форели.		
	19.	Приготовление горячих минизапеканок гратен из картофеля, цуккини с мясом птицы, террин из рыбы.		
	20.	Приготовление горячих минизапеканок мини-запеканка из картофеля с брынзой, картофель с грибами.		
	21.	Приготовление масла сырного, сырной пасты.		
	22.	Подбор гарниров, заправок для отдельных холодных закусок.		
	23.	Подбор гарниров, соусов для отдельных холодных закусок.		
	24.	Органолептические способы определения степени готовности и качества канапе и легких закусок.		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>62</b>	
Процесс приготовления и оформления сложных холодных закусок	1.	Основные характеристики, и пищевая ценность холодных блюд из рыбы. Ассортимент.	<b>24</b>	1-2
	2.	Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации для сложных холодных блюд.		
	3.	Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; огурцов малосоленных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных.		1-2
	4.	Технология приготовления сложных холодных закусок: консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени.		
	5.	Технология приготовления сложных холодных закусок рыбных и продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; мусса из семги; мусса из крабов.		1-2
	6.	Технология приготовления сложных холодных мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; терина из гусиной		

	печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте.		
7.	Основные характеристики, пищевая ценность холодных блюд сельскохозяйственной (домашней) птицы. Ассортимент.		1-2
8.	Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации для сложных холодных блюд		
9.	Методы приготовления сложных холодных закусок: нарезка вручную и на слайсере, соление, консервирование, маринование, заливка раскаленным .		1-2
10.	Методы приготовления сложных холодных закусок: перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение		
11.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок.		1-2
12.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных закусок.		
<b>Практические занятия 25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43</b>		<b>38</b>	
1.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		
2.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
3.	Методы сервировки и подачи сложных холодных закусок приготовление судака фаршированного.		
4.	Методы сервировки и подачи сложных холодных закусок приготовление судака фаршированного.		
5.	Способы оформления и отделки сложных холодных блюд буженина из птицы.		
6.	Приготовление рыбы заливной целиком.		
7.	Приготовление рыбы заливной целиком.		
8.	Приготовление рыбы в растяжку.		
9.	Приготовление поросенка запеченного.		
10.	Приготовление поросенка запеченного.		
11.	Приготовление свиной корейки на ребрышках.		
12.	Приготовление свиной корейки на ребрышках.		

	13.	Приготовление курицы фаршированной целиком.		
	14.	Приготовление курицы фаршированной целиком.		
	15.	Приготовление утки фаршированной целиком.		
	16.	Приготовление утки фаршированной целиком.		
	17.	Разработка новых видов кулинарной продукции: оформление технологической документации.		
	18.	Разработка новых видов кулинарной продукции: оформление технологической документации.		
	19.	Качество и органолептическая оценка готовых холодных закусок.		
<b>Тема 1.3. Процесс приготовления холодных соусов.</b>	<b>Процесс сложных</b>		<b>46</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
	1.	Основные характеристики, и пищевая ценность холодных соусов. Ассортимент.		1-2
	2.	Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.		1-2
	3.	Организация работы повара в соусном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	4.	Виды производственного инвентаря и оборудование, безопасность его использования для приготовления.		
	5.	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.		1-2
	6.	Методы приготовления сложных холодных соусов: смешивание, медленное добавление с тщательным размешиванием, взбивание, введение добавок, растирание, коррекция, порционирование.		1-2
	7.	Технология приготовления сложных холодных соусов.		1-2
	8.	Технология приготовления соусов кули.		
	9.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.		1-2
10.	Требования к безопасности хранения приготовленных заготовок для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов, предназначенных для дальнейшего использования.			

	11.	Техника декорирования блюд соусами.		
	<b>Практические занятия 44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54</b>		<b>22</b>	
	1.	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов		
	2.	Приготовление заготовок и эмульсии для холодных соусов		
	3.	Смешивание растительного и сливочного масла с различными ингредиентами		
	4.	Приготовление фруктовых и ягодных соусов: манго, абрикосового, малинового, вишневого, клюквенного		
	5.	Приготовление соусов на уксусе		
	6.	Приготовление сложных холодных сливочных соусов		
	7.	Приготовление сложных холодных кисломолочных соусов		
	8.	Приготовление сложных холодных соусов		
	9.	Приготовление овощных соусов (дип.)		
	10.	Приготовление соуса майонез и его производных		
	11.	Декорирование блюд соусами		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.</b>			<b>90</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
	1.	Составление технико- технологических карт		
	2.	Составление инструкционных карт на тему «Холодные соусы»		
	3.	Реферат на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».		
	4.	Составление инструкционных карт «Приготовление канапе».		
	5.	Составление инструкционных карт «Гастрономическая нарезка».		
	6.	Реферат на тему: «Современные способы подачи блюд».		
	7.	Составление инструкционных карт на тему: «Приготовление курицы галантин».		
	8.	Составление инструкционных карт «Приготовление судака, щуки фаршированной».		
	9.	Реферат на тему: «Современные способы подачи холодных соусов».		
	10.	Составление инструкционных карт на тему: «Приготовление сашими»		
<b>Производственная практика</b>			<b>180</b>	
<b>Виды работ</b>				

1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного, заварного и сдобного теста 2. Приготовление и оформление легких холодных закусок, начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок 3. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок 4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов 5. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной 6. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка, мясных блюд 7. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы 8. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки 9. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных 10. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов, сливочных соусов 11. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод, овощных соусов (кули) 12. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей		
<b>ВСЕГО</b>	<b>450</b>	
<b>Экзамен</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии продукции общественного питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- товароведение продукции общественного питания;
- организации и обслуживания ПОП;

лабораторий:

- кулинарного производства;

залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, производственную практику по профилю специальности, которую рекомендуется проводить концентрированно.



## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53106—2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
2. ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
3. ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М. : Стандартинформ, 2012.
5. СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324—03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: ГаммаПресс 2010,2012.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2013.
10. Профессиональный стандарт индустрии питания. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.
11. Астрейквва А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник. - Мн.: Издательство «Белорусский Дом печати», 2012.
12. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛипринт, 2013.
13. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012.
14. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
15. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
16. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

18. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
19. Кракнел Г. Л., Кауфман Р.Д. Большая книга кулинарного искусства кулинария для профессионалов: пер. с англ./ - М.: АСТ: Астрель, 2012.
20. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2012.
21. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
22. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
23. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
24. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
25. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
26. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
27. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. – М.: ОИЦ "Академия", 2013.
28. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
29. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество.
2. Ресторанный бизнес.
3. Гастроном.
4. Школа гастронома.
5. Ресторанные ведомости.
6. Хлебосол.
7. Еда.

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

Программа профессионального модуля организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Организация и специальности **Технология продукции общественного питания.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов.

## 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
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Выполнять технологический режим приготовления канапе, легких сложных закусок	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	Выполнять технологический режим приготовления холодных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Выполнять технологический режим приготовления сложных холодных соусов	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя будущая профессия».	<i>Экспертная оценка.</i>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.</p>	<p><i>Практическое задание.</i></p> <p><i>Практическое задание.</i></p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.</p>	<p><i>Практическое задание.</i></p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов.</p> <p>Разработка нормативно-технологической документации.</p>	<p><i>Практическое задание.</i></p> <p><i>Практическое задание.</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Использование программного обеспечения.</p> <p>Работа со спец. программами.</p>	<p><i>Экспертная оценка практического задания.</i></p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.</p>	<p><i>Анализ производственной практики (отчет, дневник)</i></p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	<p>Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за</i></p>

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>		<p><i>деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.</p>	<p><i>Практическое задание</i></p>