

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
Протокол  
от «27» 06 2020 г.  
№ 32



ПОТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько  
Приказ от «27» 06 2020 г.  
№ 32

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

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

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

И.П. Полуянова, преподаватель ВКК

О.В. Клешнина, мастер п/о 1КК

И.Г. Кофман, зав. отделением СПО

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н.Субботина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

## Содержание

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	15
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	16

## 1. Общая характеристика программы профессионального модуля

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Таблица 2

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 3

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>– приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>– правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>
--	---

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

- максимальная нагрузка – 294 часа;
- самостоятельная работа – 62 часа;
- обязательная аудиторная - 124 часа;
- теоретическое обучение – 62 часа;
- практическое обучение – 38 часов;
- лабораторные занятия – 24 часа;
- из них на освоение МДК – 186 часов.
- на практики:
- учебную – 36 часов;
- производственную – 72 часа.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Таблица 4

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего			
1	2	3	4	5	6	7	9	10	
ПК 2.1 - ПК 2.3 ОК 01 – ОК 09	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  Раздел 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	186						36	-
			60	24		34			
			64	38		28			
ПК 2.1 - ПК 2.3 ОК 01 – ОК 09	Производственная практика	72						-	72
	Всего:	294	124	62	-	62	-	36	72

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Таблица 5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел. 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		94
Тема 1.1 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	<p>Содержание</p> <p>1.Значение холодных блюд и закусок в питании.</p> <p>Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных закусок и бутербродов.</p> <p>Посуда для подачи холодных блюд и закусок сложного приготовления.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «История возникновения холодных блюд и закусок».</p>	2
Тема 1.2.Приготовление канапе. Приготовление и оформление блюд из рыбы и морепродуктов.	<p>Содержание</p> <p>1. Подбор хлебобулочных и других изделий из теста (песочного, слоеного, заварного, сдобного) при приготовлении канапе. Сочетаемость с другими ингредиентами.</p> <p>Приготовление масляных смесей: масло сырное, масло зеленое, масло селечное, масло крабовое, масло грибное, масло креветочное, чесночное масло.</p> <p>2. Приготовление и оформление открытых, закрытых бутербродов. Подбор хлебобулочных изделий и приготовление масляных смесей при приготовлении открытых бутербродов. Сочетаемость и подбор изделий из песочного, сдобного теста.</p> <p>3. Приготовление и оформление коктейльных бутербродов. Приготовление и оформление детских сложных бутербродов. Подбор хлебобулочных изделий при приготовлении коктейльных и детских бутербродов. Требования к основным критериям оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления коктейльных и детских бутербродов.</p> <p>4. Приготовление и оформление бутербродных тортов. Приготовление и оформление горячих бутербродов. Подбор хлебобулочных изделий при приготовлении бутербродных тортов. Сочетаемость и подбор изделий из песочного, сдобного теста.</p> <p>5. Приготовление и оформление блюд из рыбы. Основные критерии оценки качества фаршированных холодных блюд из рыбы. Особенности оформления и отпуска. Требования к</p>	12



	режиму хранения и реализации. 6. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов. Основные критерии оценки качества фаршированных холодных блюд из морепродуктов.	
	Лабораторные работа № 1 Приготовление канапе, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд.	4
	Лабораторные работа № 2 Холодные блюда из рыбы и морепродуктов на основе технологических карт.	4
	Практические занятия Составление технологических схем приготовления бутербродов: открытых, закрытых, коктейльных, детских, горячих. Расчет набора продуктов для приготовления бутербродов. Составление ТК на бутерброды. Расчет набора продуктов для приготовления и оформления фаршированных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья.	6 2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: «История бутербродов канапе» Подготовить презентацию на тему: «Разновидности открытых сложных бутербродов» Решение ситуационных задач по набору и расчету сырья с учетом сезонности, норм выхода готовых холодных блюд и закусок. Подготовить презентацию на тему: «Бутерброды для коктейлей» Сообщение на тему: «История бутербродных тортов» Презентации по теме: « Приготовление разных бутербродов» Сообщение на тему: «Лёгкие холодные закуски» Подготовить сообщения о требованиях к качеству, условиях и сроках хранения холодных блюд и закусок. Подготовить презентацию на тему: «Холодные блюда и закуски французской кухни»	16
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных закусок.	Содержание 1. Общие технологические и санитарно-эпидемиологические требования к организации работы холодного цеха. Подготовка продуктов для производства холодных блюд и закусок. Критерии безопасности. 2.Ассортимент легких салатов. Технология приготовления и оформления лёгких салатов из сырых и варёных овощей, варианты оформления. Требования к качеству. 3.Ассортимент тёплых салатов. Технология приготовления и оформления теплых салатов из варёных овощей.Требования к качеству. 4.Ассортимент салатов из экзотических фруктов. Ассортимент салатов-коктейлей фруктовых. Технология приготовления и оформления салатов из экзотических фруктов, салатов-коктейлей фруктовых.Требования к качеству.	20

	<p>5. Ассортимент салатов-коктейлей овощных. Технология приготовления и оформления салатов-коктейлей овощных. Требования к качеству.</p> <p>6. Ассортимент салатов-коктейлей рыбных. Технология приготовления и оформления салатов-коктейлей рыбных. Требования к качеству.</p> <p>7. Ассортимент салатов-коктейлей из гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформления салатов-коктейлей из гастрономических продуктов. Требования к качеству.</p> <p>8. Ассортимент винегретов. Технология приготовления и варианты оформления овощных винегретов. Требования к качеству.</p> <p>9. Технология приготовления и оформления сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц. Требования к качеству. Методы сервировки, способы и температура подачи.</p> <p>10. Приготовление жульенов и закусок из сыра: варианты оформления сырных тарелок.</p>	
	<p>Лабораторная работа № 3</p> <p>Приготовление салатов – коктейлей, теплых салатов, сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц.</p>	4
	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет набора продуктов и ингредиентов заполнение технологической карты по сборнику рецептов для приготовления теплых салатов.</p> <p>Расчёт набора продуктов и ингредиентов, заполнение технологической карты по сборнику рецептов для приготовления овощных винегретов.</p> <p>Расчет набора продуктов и ингредиентов, заполнение технологической карты по сборнику рецептов для приготовления салатов-коктейлей.</p> <p>Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов для приготовления салатов – коктейлей, теплых салатов, сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц.</p>	8
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Сообщение на тему: «Закуски зарубежных стран»</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление салатов из вареных овощей».</p> <p>Решение ситуационных задач по набору и расчету сырья с учетом сезонности, норм выхода готовых холодных блюд и закусок.</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовления салатов-коктейлей из сырых овощей»</p>	16
<b>Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</b>		<b>92</b>
<p>Тема 2.1.</p> <p>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>Характеристика, требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления блюд из рыбы и не рыбного водного сырья.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из рыбы. Основные критерии</p>	8

	<p>оценки качества блюд из рыбы и морепродуктов. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и оформления заливных холодных блюд из рыбы, морепродуктов. Основные критерии оценки качества заливных холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления и оформления фаршированных холодных блюд рыбного водного сырья на основе маринадов. Основные критерии оценки качества холодных блюд из рыбы и морепродуктов на основе маринадов. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Решение задач по расчету количества отходов при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Расчет сырья для приготовления холодные блюда из рыбы и морепродуктов</p> <p>Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы и морепродуктов</p>	8
	<p>Лабораторная работа № 4</p> <p>Холодные блюда из рыбы и морепродуктов на основе разработанных технологических карт.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление рыбных холодных блюд и закусок»</p> <p>Сообщение на тему: «Японская кухня и её традиции»</p> <p>Сообщение на тему «Горячие закуски из морепродуктов»</p> <p>Решение ситуационных задач по набору и расчету сырья с учетом сезонности, норм выхода готовых холодных блюд и закусок.</p> <p>Сообщение на тему: «Пряности и приправы для приготовления сложных холодных блюд из рыбы»</p>	16
<p>Тема 2.2</p> <p>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы. Характеристика, требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления блюд из мяса и птицы.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд из мяса и птицы. Основные критерии оценки качества холодных блюд из мяса. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд из субпродуктов птицы. Основные критерии оценки качества холодных блюд из субпродуктов птицы. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления и оформления заливных холодных блюд из мяса.</p>	16

	<p>Основные критерии оценки качества заливных холодных блюд из мяса. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>5. Технологический процесс приготовления и оформления заливных холодных блюд из мяса птицы. Основные критерии оценки качества заливных холодных блюд из мяса птицы. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>6. Технологический процесс приготовления и оформления фаршированных холодных блюд из мяса птицы и субпродуктов. Основные критерии оценки качества фаршированных холодных блюд из мяса птицы. Особенности оформления и отпуска. Требования к режиму хранения и реализации.</p> <p>7. Особенности приготовления и оформления паштетов, студней и заливных ассорти для фуршетных и банкетных холодных блюд. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами, техника приготовления украшений для сложных фуршетных и банкетных холодных блюд.</p> <p>8. Особенности приготовления и оформления фромажа и шофруа для фуршетных и банкетных холодных блюд.</p>	
	<p>Практические занятия:</p> <p>Составление технологических схем приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>Составление технологических схем приготовления холодных блюд из мяса птицы и дичи.</p> <p>Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов для приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>Решение задач по расчету массы продуктов для приготовления холодных блюд из мяса, птицы.</p> <p>Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов для приготовления холодных блюд из мяса птицы и субпродуктов.</p> <p>Составление технологических карт на холодные блюда из мяса и мяса птицы на основе разработанных технологических карт.</p>	12
	<p>Лабораторная работа № 5</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из мяса птицы.</p>	4
	<p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из мяса.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Приготовление мясных холодных блюд и закусок»</p> <p>Отработка предложенных блюд на практике</p> <p>Работа над ошибками</p> <p>Сообщение на тему: «Фарширование утки целиком», «Курица Галантин»</p>	8

<p>Тема 2.4 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Содержание 1. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов. 2. Приготовление сложных холодных соусов: сливочных соусов, столовой горчицы, и соусов из столовой горчицы. Использование алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. Приготовление национальных соусов. Приготовление соусов на основе кисло-молочных продуктах, фруктов, ягод и овощей.</p>	
<p>Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на национальные соусы и на соусы на основе кисло-молочных продуктов, фруктов, ягод и овощей.</p>	2	
<p>Самостоятельная работа Презентация на тему: «Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами».</p>	4	

<p>УЧ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>		36
<p>Виды работ</p>	<p>Содержание Вводный инструктаж: Правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции Ассортимент блюд из полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции. Технологическая последовательность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов. Технология приготовления различных полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции. Сроки реализации готовой продукции Виды работ на учебную практику: 1. Приготовление сложных бутербродов (сендвичей, канапе, валованов, тартелеток) 2. Приготовление различных салатов и винегретов 3. Приготовление маринадов, 4. Приготовление ассорти мясных, рыбных, овощных, сырных и из морепродуктов 5. Приготовление заливных и железированных блюд 6. Приготовление паштетов, муссов из мяса, рыбы, морепродуктов, печени 7. Приготовление жульенов</p>	

	8. Приготовление холодных соусов (соус хрен, соус майонез) 9. Приготовление холодных соусов.	
ПП 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		72
	<p>Виды работ на производственную практику:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в организации работы холодного и заготовочного цехов и организации рабочих мест.</li> <li>2. Ознакомление с ассортиментом изготавливаемой продукции.</li> <li>3. Участие в процессе приготовления, оформления и подачи готовой сложной холодной кулинарной продукции с применением современных способов .</li> <li>4. Участие в организации контроля качества реализуемой сложной холодной кулинарной продукции.</li> <li>5. Соблюдение санитарных норм и правил при организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</li> <li>6. Принятие участия в приготовлении сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>7. Производство расчетов сырья по формулам</li> <li>8. Составление письменного отчета по производственной практике</li> </ol>	
Всего		294

### 3. Условия реализации программы профессионального модуля.

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- комплект плакатов по предмету «Кулинария»
- комплект плакатов по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»
- муляжи кулинарной продукции
- схема обработки субпродуктов.
- комплект раздаточного материала по темам

Технические средства обучения:

- ПК
- Ноутбук
- Мультимедийный проектор

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- холодильным шкафом,
- низкотемпературным прилавком,
- овощерезкой или универсальным приводом со сменными механизмами, машиной для нарезания хлеба,
- маслоделатель,
- производственные столы, в том числе с горкой и охлаждаемой поверхностью,
- моечные ванны или стол со встроенной моечной ванной,
- передвижной стеллаж,
- промаркированные разделочные доски,
- ножи поварской тройки,
- ножи и приспособления для украшения блюд,
- овощечистка,
- высечки,
- формы,
- функциональные емкости,
- посуда для подачи холодных блюд и закусок.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи- М.: Деловая литература, 2012
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М.: Экономика, 2013
3. В.И.Богушева Технология приготовления пищи учеб. метод. пособ- Ростов – на – Дону: «Феникс», 2015
4. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции ( утв. Приказом Министерства здравоохранения РФ от 15.08.2010 № 325) питания: Учебно-практическое пособие Изд. 4-е, перераб., доп. 2012 – 232с.
5. «Правила оказания услуг общественного питания» -Постановление Правительства РФ от 15.08.1996 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2011 № 389

6. СанПиН 2.3.1078-01 гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
7. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
8. СанПиН 2.4.3.1186-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2015
10. ГОСТ Р 50647- Услуги общественного питания. Термины и определения.
11. ГОСТ Р 50763- Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
12. ГОСТ Р 50762- услуги общественного питания. Классификация предприятий
13. Требования к производственному персоналу
14. ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»( от 02.01.2010 № ФЗ-29)

3.2.2. Электронные издания:

1. WWW.GASTRONOM.RU
2. WWW.TALERKA.RU
3. WWW.INFORVIDEO.RU
4. WWW.GURMAN.RU

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Таблица 6

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента холодных закусок из овощей;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и сырья;</li> <li>- расчёт массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>-организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-фронтальная проверка знаний;</li> <li>-самостоятельная работа;</li> <li>-практические работы;</li> <li>-экзамен</li> <li>-оформление дневника практики</li> <li>отзыв-характеристика с места прохождения практики</li> <li>защита отчета по практике</li> </ul>



<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса ,птицы</p>	<p>-разработка ассортимента холодных сложных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы; - использование основных методов проверки качества сырья; -расчёт массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; -осуществление правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления холодных блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы; -контроль качества и безопасность продуктов</p>	<p>Текущий контроль: - фронтальная проверка знаний; -самостоятельная работа; -практические работы; - экзамен. -оформление дневника практики отзыв-характеристика с места прохождения практики защита отчета по практике</p>
<p>ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>- разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и сырья; -расчёт сырья для приготовления холодных соусов; -организация технологического процесса приготовления холодных соусов.</p>	<p>Текущий контроль: -фронтальная проверка знаний; -самостоятельная работа; - практические работы; -экзамен. -оформление дневника практики отзыв-характеристика с места прохождения практики защита отчета по практике.  Итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен.</p>

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)	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе – Участствует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности</p>	<p>Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий</p>

<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы  Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд  Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией</p>

<p>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p>	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль:</p>

		Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работ
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа