

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

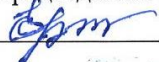
Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова

Разработчик: Паршина Е.А. преподаватель ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО

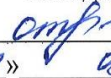
Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Председатель МК

 Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Тарасова

«31» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)	17
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 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. Организовать 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:
в профессиональной подготовке и для повышения квалификации по профессии:

16675 Повар

при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов 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 временный 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 закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ02:

всего – 456 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 456 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа;
лабораторно-практических работ – 98 часов,
самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;
учебной практики – 36 часов,
производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)

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, 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.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 2.1-2.3	Раздел 1. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	348	232	98		116		36	72
	Учебная практика	36						36	72
	Производственная практика	72							
	Всего:	456	232	98		116		36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		456	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		348	
Раздел 1. Выполнение технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции		108	
Тема 1.1. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.	Содержание 1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Пищевая ценность. Ассортимент. Классификация холодных блюд. 2. Требования к рабочим местам холодного цеха, организация технологического процесса при обработке овощей. 3. Технологический процесс тепловой обработки сырья для приготовления холодных блюд., требования к посуде и инвентарю. 4. Организация технологического процесса холодного цеха, требования к оборудованию. 5. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок. 6. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. 7. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. 8. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных закусок. 9. Бутерброды и банкетные закуски. Ассортимент. 10. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. 11. Технологические требования к приготовлению холодных блюд, правила подачи. 12. Виды, пищевая ценность и качество сырья для приготовления холодных закусок. 13. Бутерброды. Ассортимент, Классификация. Технология приготовления сложных и закусочных бутербродов. 14. Технологические требования к приготовлению, правила подачи бутербродов. 15. Требования к качеству, режимы хранения и реализации бутербродов. 16. Технология приготовления банкетных закусок, ассортимент, правила подачи. 17. Закуски из рыбы, ассортимент, правила подачи. Технология приготовления. 18. Закуски из мясных продуктов, Ассортимент. Технологические требования, правила подачи.	44	
			1
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			3
			2
			2
			2
			2
			2
			2

	19.	Требование к качеству, правила хранения и реализации мясных закусок.		2
	20.	Закуски из птицы и дичи. Ассортимент. Технология приготовления, правила подачи закусок из птицы.		2
	21.	Требования к качеству режимы хранения и реализации закусок из птицы.		2
	22.	Горячие закуски, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.		2
	Практические работы		22	
	1.	Приготовление сложных и закусочных бутербродов.	4	
	2.	Приготовление банкетных закусок.	4	
	3.	Приготовление мясных закусок.	4	
	4.	Приготовление закусок из птицы.	4	
	5.	Приготовление закусок из яиц и сыра.	4	
	6.	Приготовление горячих закусок.	2	
	Самостоятельная работа студентов:		40	
	– Составление таблиц требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок. – Составление технологических карт на холодные блюда и закуски. – Работа со сборником рецептов. – Составление «Меню» на холодные закуски. – Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. – Презентации «Банкетные блюда», «Бутерброды». – Презентация «Холодные блюда из морепродуктов». – Презентация «Закуски – лакомые кусочки» – Презентация «Тартинки, канапе, гренки». – Презентация «Кулинарные тайны солёной сельди». – Презентация «Студни и холодцы» – Презентация «Тайна салата оливье»			
	Контрольная работа по разделу «Выполнение технологических процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции»		2	
	Раздел 2. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и птицы для сложной холодной кулинарной продукции.		150	
Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание		20	
	1.	Холодные блюда из рыбы. Пищевая ценность. Ассортимент.		2
	2.	Виды оборудования и инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы.		2
	3.	Технология приготовления рыбы фаршированной. Технология приготовления рыбы заливной.		2
	4.	Технологические процессы и приготовление холодных блюд из рыбы. Гарниры и способы их подбора к холодным блюдам из рыбы.		2
	5.	Фарши и критерии их подбора к холодным блюдам из рыбы.		2
	6.	Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд. Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы.		2

	7.	Особенности оформления и отпуска холодных блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	8.	Ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических товаров. Правила обработки рыбных гастрономических товаров.		2
	9.	Технология приготовления холодных блюд из рыбных гастрономических товаров.		2
	10.	Требования к качеству, правила подачи, хранения и реализации холодных блюд из рыбных гастрономических товаров.		2
Практические работы			20	
	1.	Приготовление холодных блюд из рыбы.		
	2.	Приготовление заливной рыбы.		
	3.	Приготовление фаршированной рыбы.		
	4.	Приготовление блюд из рыбной гастрономии.		
	5.	Приготовление блюд из морепродуктов.		
Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание		38	
	1.	Холодные блюда из мяса. Ассортимент. Характеристика.		2
	2.	Технологическое оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении холодных блюд из мяса.		2
	3.	Технология приготовления холодных блюд из мяса.		2
	4.	Технология приготовления поросенка заливного.		2
	5.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса.		2
	6.	Требования и оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса.		2
	7.	Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных блюд из мяса.		2
	8.	Температурный и санитарный режим приготовления сложных мясных блюд.		2
	9.	Варианты комбинирования способов приготовления сложных мясных блюд. Оформление и подача сложных мясных блюд.		2
	10.	Правила подбора и ассортимент для сложных мясных блюд. Требования к качеству и сроки реализации.		2
	11.	Ассортимент холодных блюд из мясных гастрономических товаров. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.		2
	12.	Холодные блюда из птицы, дичи. Ассортимент. Технологическое оборудование и инвентарь.		2
	13.	Технология приготовления холодных блюд из птицы.		2
	14.	Технология приготовления курицы фаршированной – галантин.		2
	15.	Технология приготовления курицы заливной.		2
	16.	Расчет массы птицы и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из птицы.		2
	17.	Правила подбора гарниров для сложных холодных блюд из птицы.		2
	18.	Правила оформления и варианты подачи холодных блюд из птицы. Требования к качеству, сроки реализации и хранения.		2
	19.	Технология приготовления блюд из гусиной и утиной печени. Технология приготовления паштетов.		2
	Практические работы		28	3
	1.	Приготовление блюд из мяса.		
	2.	Приготовление заливного мяса.		
	3.	Приготовление блюд из мясной гастрономии.		
	4.	Приготовление заливной птицы.		

	5.	Приготовление галантина		
	6.	Приготовление блюд из гусятины и утиной печени.		
	7.	Приготовление паштетов.		
	Самостоятельная работа студентов:		42	
	– Составление технологической схемы приготовления фаршированного судака. – Составление технологической схемы приготовления рубленой сельди. – Презентация «Ассортимент и технология приготовления мясного ассорти». – Составление технологической карты на блюдо: Рулет рыбный. – Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья. – Составление технологической схемы приготовления заливного мяса. – Презентация «Кальмар и фантазия повара». – Презентация «Продукты моря - живые лекарства». – Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы. – Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд. – Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов. – Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. – 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.			
	Контрольная работа «Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и птицы для сложной холодной кулинарной продукции»		2	
Раздел 3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции.			90	2
Тема 3.1 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов.	Содержание		26	
	1.	Соусы, понятие, назначение, классификация и ассортимент.		2
	2.	Значение масляных смесей, их питательная ценность. Технология приготовления масляных смесей, масло зеленое, масло селедочное.		2
	3.	Приготовление масляных смесей: масло с горчицей, масло сырное, масло розовое.		2
	4.	Приготовление масляных смесей анчоусное масло, масло с авокадо, применение.		2
	5.	Требование к качеству масляных смесей. Сроки хранения.		2
	6.	Технология приготовления соуса майонез, его особенности. Технология приготовления производных соуса майонез, их использование.		2
	7.	Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса.		2
	8.	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование.		2
	9.	Приготовление заправок салатной, горчиной и горчиной с желтками.		2
	10.	Физико-химическая структура заправок.		2

	11.	Приготовление овощного маринада и маринада с томатом, применения.		2
	12.	Приготовление горчицы столовой, кетчупа и их использование.		2
	13.	Использование соусов промышленного производства в предприятиях общественного питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.		2
	Практические работы		28	3
	1.	Приготовление яично-масляных смесей.		
	2.	Приготовление масляных смесей.		
	3.	Приготовление соуса голландского.		
	4.	Приготовление соуса майонеза и его производных..		
	5.	Приготовление заправок и соусов на уксусе.		
	6.	Приготовление овощного маринада.		
	7.	Приготовление рыбного желе.		
	Самостоятельная работа студентов:		34	
	– Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. – Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. – Правила соусной композиции сложных холодных соусов. – Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. – Составление технологической схемы приготовления соуса красного основного. – Составление технологической карты на соусы сметанные. – Презентация «Использование молочных соусов». – Презентация «Его величество майонез». – Презентация «Ароматизированный уксус». – Презентация «Пряности и приправы – новый вкус привычных блюд». – Презентация «Соусы – показатель поварского искусства». – Презентация «”Луковники” и ”взвары” – соусы стариной русской кухни».			
	Контрольная работа «Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов»		2	
Учебная практика			36	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностно-го развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квали-фикации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.				
Производственная практика			72	
Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и ка-				

чество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
Всего:	456	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» и лабораторию «Учебный кулинарный цех»;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
 - посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-методической документации;
 - наглядные пособия;
 - комплект тестовых заданий по темам;
 - методические рекомендации для выполнения практических работ;
 - комплект презентаций по темам и разделам;
 - компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
 - программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Оборудование лаборатории:
 - стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
 - электромеханическое оборудование (мясорубка),
 - холодильное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2020. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

Нормативные источники

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература, 2000
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2000
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания».- М.: ОЦПКРТ, 2000

Журналы:

«Питание и общество»,
«Стандарты и качество»,
«Ресторанный бизнес».

Интернет - ресурсы:

1. Учебно-методические комплексы. - Режим доступа: <http://umk-spo.biz/> без регистрации. - Заглавие с экрана.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла «Стандартизация и сертификация», «Организация и хранения и контроль запасов сырья».

Изучение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» может изучаться параллельно с модулем «Физиология питания».

Условия проведения занятий:

При организации учебных занятий в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы и методы обучения (деловые и ролевые игры, разбора конкретных ситуаций и т.п.), партнерские отношения преподавателя с обучающимися, обучающихся между собой; использование средств для повышения мотивации к обучению.

Формы проведения занятий обеспечивают эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Обучающийся учиться сам, а преподаватель осуществляет управление его учением: мотивирует, организывает, координирует, консультирует, контролирует его учебно-познавательную деятельность. Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам.

Для повышения эффективности образовательного процесса практические занятия и лабораторные работы с обучающимися проводятся в количестве 15 человек в одной подгруппе.

Условия консультационной помощи обучающимся:

Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных - групповых консультаций. Самостоятельная внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением (учебными элементами, методически рекомендациями и т.п.). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модуля.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение модуля ПМ.02 в рамках подготовки специалистов среднего звена

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.02) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; контроль качества и безопасность приготовленных блюд.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

	осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса с/х птицы для сложных блюд; подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и птицы;	
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов; приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность холодных соусов;	Фронтальная проверка знаний; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиона-	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения лабораторных работ, деловых и ролевых игр. кон-

	нальных задач; - оценка эффективности и качества выполнения;	ференций, круглых столов, в нестандартных ситуациях Наблюдение, оценка портфолио: участие в научно-технических конференциях, научно-техническом творчестве, наличие дипломов, грамот)
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация владения программными и программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной; - вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.02)	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессиональной деятельности	