

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
« _____ »
Председатель _____
/ _____ /
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2020г

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № _____
« ____ » _____ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
и. о. директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е. А.Маркелова
« ____ » _____ 2020г

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Специальность СПО 19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.

(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.

Разработчик:

Суфиянова А.З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО

/ _____ /,

_____ И.О.Ф.

« ____ » _____ 2020г

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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 режим, 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 – **303** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **231** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **154** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **77** часов;

учебной практики – **36** часов

производственной практики – **36** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И 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	231	154	50	-	77	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Производственная практика (по профилю специальности)								36
	Учебная практика								36
	Всего:	303	154	50		77		36	36

3.1. 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	303	
МДК 02.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		154	
Тема 1.1 Процесс приготовления и оформления канапе и легких закусок.	Содержание учебного материала	30	
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность канапе, легких и сложных холодных закусок. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2	1,2
	2. Организация работы повара в холодном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении канапе и легких закусок. 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,	4	1,2

	запекании, насаживании на шпажки, порционировании.		
	3. Методы приготовления канапе и легких закусок: смешивание, измельчение, взбивание, формовка, нарезка, вырубка, охлаждение, начинка изделий, запекание, насаживание на шпажки, порционирование. Техника нарезки и вырубki канапе.	4	1,2
	4. Технология приготовления канапе и легких закусок: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста; горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини- запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.	10	1,2
	5. 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. Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок	6	1,2
	6. Подходящие начинки, заправки, соусы и посуда для отдельных канапе и легких закусок	4	1,2
	Практические работы	2	1,2
	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе легких и сложных холодных закусок	2	
	Лабораторные работы	16	
	1. 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.	2	2,3
	2. Приготовление легких закусок рулетики из цуккини с моцареллой, семга малосолёная, огурцы малосолёные.	2	2.3

	3. Приготовление легких закусок с использованием песочного теста, миникиш с ветчиной и грибами, тарталетки с мясным салатом, миникиш семгой.	2	2,3
	4. Приготовление легких закусок с использованием слоеного теста минипирожки с рыбой, валованы с салатом рыбным, валованы с креветками	2	2,3
	5. Приготовление сложных холодных закусок ассорти овощное, мясное, рыбное.	2	2,3
	6. Приготовление сложных холодных закусок с использованием слоеного, песочного теста корзиночки с муссом из семги, паштета из кур в тесте, минипирожки с ветчиной и сыром	2	2,3
	7. Приготовление закусок на шпажках из семги, мясного ассорти. Приготовление горячих закусок жульен из грибов, жульен с мидиями и креветками.	2	2,3
	8. Приготовление горячих минизапеканок. Приготовление масляных смесей, заправок.	2	2,3
Тема 1.2. Процесс приготовления и оформления сложных холодных закусок	Содержание учебного материала	50	
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации для сложных холодных блюд.	4	1,2
	2. Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени;	10	1,2
	3. Технология приготовления сложных холодных закусок	16	1,2

	рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов.		
	4. Галантин; курица фаршированная; фаршированная индейка целиком; утка целиком. Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	14	1,2
	5. Методы приготовления сложных холодных закусок: нарезка вручную и на слайсере, соление, консервирование, маринование, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение	4	1,2
	6. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных закусок	2	1,2
	Практические работы	2	
	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, сельскохозяйственной птицы.	2	2,3
	Лабораторные работы	18	
	1. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы: рыбы заливной целиком, студня из рыбы, маринованных рулетов из сельди и других блюд и закусок. Приготовления сложных холодных блюд из нерыбных морепродуктов	6	2,3
	2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса: баранья нога шпигованная; свиная корейка на ребрышках; поросенок целиком; поросенок	6	2,3

	фаршированный;		
	3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы: утки фаршированной целиком, галантина из курицы, рулетов.	6	2,3
Тема 1.3. Процесс приготовления сложных холодных соусов.	Содержание учебного материала	24	
	1. Основные характеристики, и пищевая ценность холодных соусов. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2	1,2
	2. Организация работы повара в соусном цехе для приготовления сложной кулинарной продукции. Виды производственного инвентаря и оборудование, безопасность его использования для приготовления	2	1,2
	3. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	2	1,2
	4. Методы приготовления сложных холодных соусов: смешивание, медленное добавление с тщательным размешиванием, взбивание, введение добавок, растирание, коррекция, порционирование. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	6	1,2
	5. Приготовление сложных холодных соусов	8	1,2
	6. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Требования к безопасности хранения приготовленных заготовок для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов, предназначенных для дальнейшего использования.	4	1,2
	Практические работы	2	
	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления	2	2,3

	соусов		
	Лабораторные работы	10	
	Приготовление сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса - винегрет; соуса тартар, соуса ремулад. Варианты оформления тарелок		2,3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.		77	
<p style="text-align: center;">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 фаршированного». 9. Реферат на тему: «Современные способы подачи холодных соусов». 10. Составление инструкционных карт на тему: «Приготовление сашими» 11. Составление инструкционных карт на тему: «Декорирование соусами» 12. Реферат на тему: «Овощные холодные соусы» 13. Составление инструкционных карт: «Приготовление кули вишневого» 14. Составление инструкционных карт: «Приготовление щуки фаршированной» 15. Презентация на тему: «Тапас, способы подачи» 16. Презентация на тему: «Комплименты, способы подачи» 17. Презентация на тему: «Антипасто, способы подачи» 18. Презентация на тему: «Фингерфуд» 			
Учебная практика		36	
Виды работ			

<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и оформление канапе из хлеба 2 Приготовление и оформление канапе из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста 3. Приготовление и оформление легких холодных закусок 4. Приготовление начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок 5. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок 6.Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов 7.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком 8.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы фаршированной заливной 9.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка 10.Приготовление и оформление сложных холодных мясных блюд 11.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы 12.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы фаршированной заливной 13.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка 14.Приготовление и оформление сложных холодных мясных блюд 15.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы 16.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки 17.Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных 18.Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов 19.Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод 20.Приготовление сложных холодных овощных соусов (кули) 21.Приготовление сложных холодных сливочных соусов 22.Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей 		
<p>Производственная практика Виды работ</p>	<p>36</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 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		
Всего		303

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, документ-камера, интерактивная доска с встроенным проектором, громкоговоритель.

Оборудование: учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха:

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;

- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- холодильник;
- электроплиты;
- электрофритюрница;
- производственные столы – 8 шт.;
- весы настольные электронные;
- тестомесильная машина;
- СВЧ печь,
- электровафельница;
- вытяжка;

Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.

Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.

Шкаф для документов закрытый – 1 шт.

Стол производственный – 8 шт.

Мясорубка KENWOOD – 1 шт.

Стол пластиковый белый – 1 шт.

Стол письменный – 1 шт.

Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.

Ванна 1 секц. – 1 шт.

Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.

Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.

Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.

Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.

Шкаф для документов закрытый – 1 шт.

Мясорубка KENWOOD – 1 шт.

Стол пластиковый белый – 1 шт.

Стол письменный – 1 шт.
Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.
Ванна 1 секц. – 1 шт.
Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.
Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.
Полка для досок ПКД - 600– 1 шт.
Полка для тарелок ПНК-950 – 1 шт.
Стол кондитерский СК – 1 шт.
Стол лабораторный – 1 шт. Стол нержав. стальной – 2 шт.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский

центр «Академия», 2017.- 192 с.

Электронные источники:

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- 10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 13.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
- 14.СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 15.СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 16.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014
- 17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
- 18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- АстрейковаА.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.-

Минск: Харвест, 2014.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2013

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко. - 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр

«Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса Интернет – ресурсы:
1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru 10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ОП 02. Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

В рамках профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и специальности Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения

графики прохождения практики;

- несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
- знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей.

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».	Экспертная оценка.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск информации в нормативно- технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов. Разработка нормативно- технологической документации.	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Использование программного обеспечения. Работа со спец. программами.	Экспертная оценка практического задания.
ОК 6. Работать в	Создание продукта письменной коммуникации	Анализ производственн ой

коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	сложной структуры.	практики (отчет, дневник)
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.	Практическое задание