

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
/Ю.Л. Александров/
« 18 » 2016г.
Торгово-экономический
институт



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной
продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составили: преподаватель ОСПО Казина В.В. 
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Зайцева Н.С. 
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Ляш Е.А. 
фамилия, инициалы, подпись

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании ОСПО «16» марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Зайцева Н.С. 
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины на 20__/20__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании ОСПО

« ____ » _____ 20__ г. протокол № ____

Заведующий ОСПО Зайцева Н.С. _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:
 Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Выполнять **профессиональные компетенции**:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар, при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

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:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из

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

- мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 391 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 239 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа;

консультации – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 69 часов;

производственной практики (по профилю специальности) - 152 часа В том числе консультации – 8 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность 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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Консультации	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	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1,-10, ПК 2.1	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	89	64	36	-	23	2		-
ОК 1,-10, ПК 2.2	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	95	70	42		23	2		-
ОК 1,-10, ПК 2.3	Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.	55	30	12		23	2		
ОК 1,-10, ПК 2.1-2.3	Производственная (по профилю специальности) практика	152					8		144
	Всего:	391	164	90	-	69	14		144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.2 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		239	
МДК 2. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		239	
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		64	
Тема 1.1 Холодные блюда и закуски. Горячие закуски	Содержание	30	
	1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.	6	2
	2. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2
	3. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	4. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	4	2
	5. Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	6. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	7. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей	2	2
	Практические занятия	8	
1. Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	4		

	2.	Расчет и сырья. Составление заявок на получение сырья для приготовления холодных закусок.	4	
	Лабораторные работы		24	
	1.	Приготовление основы из различных видов теста для канапе. Приготовление начинок для канапе. Приготовление и сервировка канапе.	6	
	2.	Приготовление сложных холодных закусок из мясных продуктов.	6	
	3.	Приготовление сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	4.	Приготовление сложных холодных закусок из яиц, сыра и творога.	6	
Тема 1.2	Содержание		6	2
Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок	4	2
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	4	
Раздел 2.			70	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы				
Тема 2.1	Содержание		12	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей	1	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	6	2
	2	Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	3	Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	Практические занятия		4	
	1.	Составление технологических карт.	2	
	2.	Расчет и сырья. Составление заявок на получение сырья для приготовления холодных блюд.	2	
	Лабораторные работы		8	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из овощей.	4	
	2.	Приготовление салатов и винегретов.	4	
Тема 2.3	Содержание		10	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	1	Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2
	2	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления,	4	2

		отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
		Практические занятия	8	
	1.	Составление технологических карт.	4	
	2.	Расчет и сырья. Составление заявок на получение сырья для приготовления холодных блюд.	4	
		Лабораторные работы	6	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
Тема 2.4 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		Содержание	12	
	1	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2
	2	Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2
		Практические занятия	4	
	1.	Составление технологических карт.	2	
	2.	Решение задач	2	
		Лабораторные работы	12	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.	6	
	2.	Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы.	6	
Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции			30	
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов		Содержание	14	
	1.	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении соусов.	4	2
	2.	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок.	4	2
	3.	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	4.	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и	2	2

		сроки реализации.		
		Практические занятия	2	
	1.	Составление технологических карт на холодные соусы	2	
		Лабораторные работы	8	
	1.	Приготовление яично-маслянных соусов.	4	
	2.	Приготовление маринадов и уксусных заправок.	4	
Тема 3.2.		Содержание	6	2
Производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов	4	2
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
		Практические занятия	2	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	2	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.2			69	
<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы - Работа со сборником рецептов - Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок». - Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья" - Работа с дополнительной литературой - Решение ситуационных задач - Составление технологических карт на холодные блюда - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов - Работа с конспектами 				
Примерная тематика домашних заданий				
<ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий по теме - Работа с нормативными документами (сборник рецептов) - Решение ситуационных задач - Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов» - Расчет соли, специй, салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления сложных холодных блюд - Расчет и оформление технико-технологических карт для приготовления сложной холодной кулинарной продукции 				
Консультации				
Производственная (по профилю специальности) практика ПП.2			144	
Виды работ: Ознакомление с правилами разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; Ознакомление с расчетами массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов на предприятии; Ознакомление с методами проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов на предприятии; Изучение технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь на предприятии; Ознакомление со способами сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных				

<p>блюды из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none">Ознакомление со способами декорирования блюд сложными холодными соусами;Ознакомление с методами контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;декорирование блюд сложными холодными соусами;контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.		
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин, лаборатории приготовления пищи, кабинет для дегустации блюд.

Оборудование учебного кабинета профессиональных дисциплин и рабочих мест кабинета:

Стол, стул, компьютер, доска для преподавателя;
Столы, стулья для студентов;
Комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

1. Ноутбук;
2. Проектор стационарный.
3. Электронные лекции-презентации
4. Учебные фильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Столы производственные
Стелаж для посуды
Раковина для мытья посуды
Холодильник
Морозильная камера
Весы электронные
Миксер электрический стационарный
Плиты электрические с духовым шкафом
Пароконвектоматы
Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки.
Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, порционные сковороды.
Производственный инвентарь: (ножи разделочные универсальные, ножи «поварская тройка», доски разделочные, формы для гарнира, лопаточки для гарнира, терка, сито, соковыжималка механическая.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.02 предполагает обязательную производственную практику в объеме 144 часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

Методические издания для самостоятельных занятий:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

Нормативные материалы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 18 с.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 17 с.

7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.

8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2014. – 679 с.

11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / А. И. Тютюнник и др. ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2013. – 814 с.

Ресурсы сети Интернет

<http://gastronom.ru> – «Гастрономъ» - кулинарный портал;

[Koolinar.ru](http://koolinar.ru) – клуб кулинаров;

[Ekulinar.ru](http://ekulinar.ru) – кулинарные рецепты;

fotokulinar.ru – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;

[CookLib.ru](http://cooklib.ru) - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;

gurman-tv.ru – ТВ-гурман;

gurmantur.ru – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;

kedem.ru – «Кулинарный Эдем».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, практические занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии производства кулинарной продукции, решение задач, составление технологических карт, а также лабораторные работы по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. Организацию учебной и производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и руководитель от

производства. Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

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
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных 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; • расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; • приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х 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; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции

	<p>с/х птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>