# C:\Users\ZamUPR\AppData\Local\Temp\Rar$DIa6736.6767\23.jpg

# C:\Users\ZamUPR\Desktop\марату на сайт технологи\1.jpg

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ Рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.  4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля | 8 |
| 4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 28 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 31 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02** Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности «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):

1. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

**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;
* расчёта 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, лёгких 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 расчёты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарём 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, лёгких 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, лёгких 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, лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, лёгких 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

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

*4.3.2. 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, лёгких 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.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Эффективно использовать средства физической культуры для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

# **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 работа (проект)** | |
| **1** | **2** | |  | |
| **МДК.02.01.**  Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  | |  | |
| **Раздел 1.***Канапе, лёгкие и сложные холодные закуски* |  | | **50** |  |
| **Тема 1.1.**  Холодные блюда и закуски | **ОК.1**. Понимание сущности и социальной значимости специальности, проявление к ней устойчивого интерес**а.** | |  |  |
| *Содержание* | | **6** |  |
| 1 | Понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент. | 1 | 2 |
| 2 | Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование. | 1 | 2 |
| **ОК.2**. Организация процессов и видов обработки, выбор ресурсосберегающих технологий при формировании качества продукции. | |  |  |
| 3 | Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. | 1 | 2 |
| 4 | Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. | 1 | 2 |
| 5 | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодной продукции. | 1 | 2 |
| 6 | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №1* | |  |  |
| 1 | Подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок. |  |  |
| 2 | Проведение органолептической оценки сырья. |  |  |
| 3 | Разработка мер по избеганию рисков в области безопасности приготовления холодных блюд и закусок. |  |  |
| 4 | Составление правил приготовления холодных блюд и закусок. |  |  |
| 5 | Составление правил оформления холодных блюд и закусок. |  |  |
| 6 | Составление правил отпуска холодных блюд и закусок. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Разработка ассортимента сырья для приготовления холодных блюд и закусок. |  | 2 |
| 2 | Оформление таблиц «Критерии органолептической оценки сырья для приготовления холодных блюд и закусок». |  | 2 |
| 3 | Подготовка рефератов «Новые виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок». |  | 2 |
| 4 | Подготовка рефератов «Экзотические виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок». |  | 2 |
| 5 | Подготовка докладов «Современное оформление холодных блюд и закусок». |  | 2 |
| 6 | Подготовка докладов «Креативные идеи оформления холодных блюд и закусок». |  | 2 |
| **Тема 1.2.**  Канапе | *Содержание* | | **6** |  |
| 1 | Ассортимент. | 1 | 2 |
| 2 | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. | 1 | 2 |
| 3 | Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении. | 1 | 2 |
| 4 | Технология приготовления канапе. | 1 | 2 |
| 5 | Варианты оформления канапе. | 1 | 2 |
| 6 | Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе. Требования к качеству готовых канапе. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие № 2* | |  |  |
| 1 | Расчёт сырья на заданное количество порций. |  |  |
| 2 | **ФРЗС**  Разработка новых видов продукции. |  |  |
| *Лабораторная работа №1* | |  |  |
| 1 | Определение последовательности технологических операций приготовления канапе. |  |  |
| 2 | Оценка качества сырья, подготовка к производству. |  |  |
| 3 | Приготовление и отпуск канапе. |  |  |
| 4 | Органолептическая оценка. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление рабочих тетрадей. |  | 2 |
| 2 | Составление технологических карт. |  | 2 |
| 3 | Составление технико-технологических карт. |  | 2 |
| 4 | Разработка технологического процесса приготовления канапе. |  | 2 |
| 5 | Заполнение бракеражного журнала. |  | 2 |
| 6 | Составление таблицы «Требования к качеству канапе». |  | 2 |
| **Тема 1.3.**  Бутерброды | *Содержание* | | **4** |  |
| **ОК.10**. Применение полученных знаний, умений, ориентирование при исполнении воинских обязанностей | |  |  |
| 1 | Классификация, ассортимент бутербродов. | 1 | 2 |
| 2 | Особенности приготовления и отпуска бутербродов. | 1 | 2 |
| 3 | Классификация, ассортимент бутербродных тортов. | 1 | 2 |
| 4 | Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №3* | |  |  |
| 1 | **ФРЗС**  Ознакомление с ассортиментом продукции сети ресторанов «Subway». |  |  |
| 2 | Ознакомление с ассортиментом продукции сети ресторанов «Subway». |  |  |
| 3 | Анализ ассортимента продукции сети ресторанов «Subway». |  |  |
| 4 | Составление рекомендаций. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление рабочих тетрадей. |  | 2 |
| 2 | Составление отчёта по экскурсии. |  | 2 |
| 3 | Подготовка сообщений «История открытия сети ресторанов «Subway»». |  | 2 |
| 4 | Подготовка сообщений «Принципы работы сети ресторанов «Subway»». |  | 2 |
| **Тема 1.4.**  Лёгкие холодные закуски | *Содержание* | | **6** |  |
| 1 | Ассортимент, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении лёгких закусок. | 1 | 2 |
| 2 | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. | 1 | 2 |
| 3 | Технология приготовления, температурный и санитарный режимы, правила приготовления салатов и винегретов. | 1 | 2 |
| 4 | Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов и винегретов. | 1 | 2 |
| 5 | Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей и грибов. | 1 | 2 |
| 6 | Требования к качеству готовых лёгких холодных закусок. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №4* | |  |  |
| 1 | Расчёт сырья на заданное количество порций. |  |  |
| 2 | **ФРЗС**  Разработка новых видов продукции. |  |  |
| *Лабораторная работа №2* | |  |  |
| 1 | Определение последовательности технологических операций приготовления лёгких холодных закусок. |  |  |
| 2 | Оценка качества сырья, подготовка к производству. |  |  |
| 3 | Приготовление и отпуск лёгких холодных закусок. |  |  |
| 4 | Органолептическая оценка. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление рабочих тетрадей. |  | 2 |
| 2 | Составление технологических карт. |  | 2 |
| 3 | Составление технико-технологических карт. |  | 2 |
| 4 | Разработка технологического процесса приготовления лёгких холодных закусок. |  | 2 |
| 5 | Заполнение бракеражного журнала. |  | 2 |
| 6 | Составление таблицы «Требования к качеству лёгких холодных закусок». |  | 2 |
| **Тема 1.5.**  Сложные холодные закуски | *Содержание* | | **6** |  |
| 1 | Ассортимент, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. | 1 | 2 |
| 2 | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. | 1 | 2 |
| 3 | Технология приготовления сложных холодных закусок. | 1 | 2 |
| 4 | Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок. | 1 | 2 |
| 5 | Варианты оформления сложных холодных закусок. | 1 | 2 |
| 6 | Требования к качеству готовых сложных холодных закусок. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №5* | |  |  |
| 1 | Расчёт сырья на заданное количество порций. |  |  |
| 2 | **ФРЗС**  Разработка новых видов продукции. |  |  |
| *Лабораторная работа №3* | |  |  |
| **ОК.7.** Проявление ответственности при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценка результатов выполненных заданий | |  |  |
| 1 | Определение последовательности технологических операций приготовления сложных холодных закусок. |  |  |
| 2 | Оценка качества сырья, подготовка к производству. |  |  |
| 3 | Приготовление и отпуск сложных холодных закусок. |  |  |
| 4 | Органолептическая оценка. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление рабочих тетрадей. |  | 2 |
| 2 | Составление технологических карт. |  | 2 |
| 3 | Составление технико-технологических карт. |  | 2 |
| 4 | Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. |  | 2 |
| 5 | Заполнение бракеражного журнала. |  | 2 |
| 6 | Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных закусок». |  | 2 |
| **Тема 1.6.**  Оборудование и инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок | *Содержание* | | **2** |  |
| 1 | Виды технологического оборудования и его безопасное использование. | 1 | 2 |
| 2 | Виды производственного инвентаря и его безопасное использование. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №6* | |  |  |
| 1 | Оборудование для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок |  |  |
| 2 | Инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление таблиц «Оборудование и инвентарь холодных цехов». |  | 2 |
| 2 | Составление инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря для холодных цехов. |  | 2 |
| **Тема 1.7.**  Правила подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок | *Содержание* | | **2** |  |
| 1 | Посуда и приборы для подачи. | 1 | 2 |
| 2 | Методы сервировки, способы и температура подачи. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №7* | |  |  |
| 1. | Расчёт необходимого количества, подбор посуды, приборов для подачи. |  |  |
| 2 | Сервировка стола, подача блюд. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню. |  | 2 |
| 2 | Выполнение схем сервировки столов. |  | 2 |
| **Тема 1.8.**  Организация работы холодного цеха для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок | **ОК.3**. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных десертов. | |  |  |
| *Содержание* | | **4** |  |
| 1 | Отличительные особенности организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. | 1 | 2 |
| 2 | Санитарно-эпидемиолдогические требования к производству. | 1 | 2 |
| 3 | Оборудование, инвентарь, инструменты цеха, их размещение | 1 | 2 |
| 4 | Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления холодных закусок. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №8* | |  |  |
| 1 | Составление схем организации технологических процессов. |  |  |
| **ОК.6**. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями | |  |  |
| 2 | **ФРЗС**  Анализ организации работы и разработка рекомендаций производства действующего предприятия. |  |  |
| 3 | Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов. |  |  |
| 4 | Подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление схем организации технологических процессов. |  |  |
| 2 | Оформление рекомендаций производства действующего предприятия. |  |  |
| 3 | Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок». |  |  |
| 4 | Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок». |  |  |
| *ФРЗС*  **Тема 1.9.**  Диетические холодные блюда и закуски | *Содержание* | | **1** |  |
| 1 | Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №9* | |  |  |
| 1 | Разработка ассортимента. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление технологической документации. |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.10.**  Холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд | **ОК.5.** Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности | |  |  |
| *Содержание* | | **2** |  |
| 1 | Ассортимент холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд. | 1 | 2 |
| 2 | Технология приготовления холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №10* | |  |  |
| 1 | Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд. |  |  |
| 2 | Разработка рекомендаций. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Составление отчётных работ. |  | 2 |
| 2 | Оформление отчётных работ. |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.11.**  Холодные блюда и закуски для банкетов | *Содержание* | | **2** |  |
| **ОК.8**. Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов | |  |  |
| 1 | Ассортимент холодных блюд и закусок для банкетов. | 1 | 2 |
| 2 | Технология приготовления холодных блюд и закусок для банкетов. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №11* | |  |  |
| 1 | Разработка технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок для банкетов. |  |  |
| 2 | Оформление технологической документации. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Подготовка рефератов «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении». |  | 2 |
| 2 | Оформление рефератов «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении». |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.12.**  Холодные блюда и закуски современной русской кухни | *Содержание* | | **1** |  |
| 1 | Технология приготовления холодных блюд и закусок современной русской кухни. | 1 | 2 |
| *Практические занятия* | |  |  |
| 1 | Разработка ассортимента. |  | 2 |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление технологической документации. |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.13.**  Холодные блюда и закуски мировой кулинарии | *Содержание* | | **1** |  |
| 1 | Технология приготовления холодных блюд и закусок в мировой кулинарии. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №12* | |  |  |
| 1 | Разработка ассортимента. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление технологической документации. |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.14.**  Детские холодные блюда и закуски | *Содержание* | | **1** |  |
| 1 | Технология приготовления детских холодных блюд и закусок. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №13* | |  |  |
| 1 | Разработка ассортимента. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление технологической документации. |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.15.**  Арт-визаж холодных блюд и закусок | *Содержание* | | **2** |  |
| **ОК.9**. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | |  |  |
| 1 | Способы декорирования. | 1 | 2 |
| 2 | Современные направления. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №14* | |  |  |
| 1 | Разработка композиций. |  |  |
| 2 | Декор. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Подготовка презентаций. |  | 3 |
| 2 | Подготовка презентаций. |  | 3 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.16.**  Автоматизация технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок | *Содержание* | | **2** |  |
| 1 | Цели и задачи автоматизации технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок. | 1 | 2 |
| 2 | Автоматизированные линии приготовления холодных блюд и закусок. | 1 | 2 |
| *Практическое занятие №15* | |  |  |
| 1 | Разработка автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок. |  |  |
| 2 | Подбор оснащения автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Оформление технологических процессов для автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок. |  | 2 |
| 2 | Составление схем приготовления холодных блюд и закусок на автоматизированных линиях. |  | 2 |
| *ФРЗС*  **Тема 1.17.**  Ресурсосберегающие технологии приготовления холодных блюд и закусок | *Содержание* | | **2** |  |
| 1 | Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок. | 2 | 2 |
| *Практическое занятие №16* | |  |  |
| 1 | Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок. |  |  |
| *Самостоятельная работа студентов* | |  |  |
| 1 | Подготовка презентаций. |  | 3 |

# **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета*

«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения**: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты, весы, блендер, миксер.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

***Нормативные документы***

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2019.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2018 №389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2018.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2018.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2019.
6. ГОСТ Р 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. Требование 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 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

***Основная литература***

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература.2019.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.2018

***Дополнительные источники***

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2018.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2018.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

***Интернет-ресурсы:***

1. Www/гастроном.ru
2. www.rectoratoff.ru
3. [www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)
4. [www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com)
5. [www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)
6. [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)
7. [www.kuking.net](http://www.kuking.net)
8. www.souz-kulinarov.ru
9. [www.1001](http://www.1001) recept.com
10. [www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru)
11. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
12. wwwpokushay.ru
13. [www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)
14. [www.iamcook.ru](http://www.iamcook.ru)

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

При реализации ПМ. 01 предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Данный модульосваивается вторым в профессиональном цикле.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечиваться ***педагогическими кадрами***, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** имеют 4-5 разряд, обладают опытом работы в организациях, соответствующих профилю, ежегодно проходят стажировку. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися 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** |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок | самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок | -контрольные срезовые работы;  -защита отчётов по практике,  -письменное тестирование  -устный опрос |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | -контрольные срезовые работы;  -защита отчётов по практике,  -письменное тестирование  -устный опрос |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов | самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления сложных холодных соусов | -контрольные срезовые работы;  -защита отчётов по практике,  -письменное тестирование  -устный опрос |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса | умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 2 Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них | профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | умение производить поиск информации в ходе решения поставленных задач, делать выбор и определять значимость профессиональных ценностей | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | умение применять в профессиональной деятельности | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями | умение взаимодействия и сотрудничества | наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 7 Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий | сформированность личностных качеств лидера | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации | профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 9 Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |
| ОК 10 Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | сформированность гражданской патриотической позиции, владение профессиональными приёмами и действиями | наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции |