

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.Владимир

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права
Владкоопсоюза»

Составил:

Мартин Мартин Анди – мастер п\о АН ПОО «Владимирский техникум
экономики и права Владкоопсоюза»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции является частью рабочей 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 приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке по рабочей профессии «Повар» на базе основного общего образования без опыта работы.

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: 285 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 177 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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 2.3	Раздел 1. Приготовление сложных холодных соусов	33	14	2	-	19	-	-	-
ПК 2.1- ПК 2.2	Раздел 2. Приготовление холодных блюд и закусок	216	104	52	-	40	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	285	118	54	-	59	-	72	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

**-технологии продукции общественного питания,
-технологического оборудования кулинарного и кондитерского
производства;**

-учебного кулинарного цеха

и библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологии
продукции общественного питания:**

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Технические средства обучения: мультимедийная установка, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **технологического оборудования кулинарного и кондитерского
производства:**

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- образцы деталей, оборудования,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Оборудование и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места студентов,
- оборудование: холодильник, весы, производственные столы, моечные ванны;
- инвентарь: разделочные доски, ножи и др.;
- столовая посуда;
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы и федеральные законы

1. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
8. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
9. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322
10. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 2012, 2015. Сборник технологических нормативов.

Основные источники:

1. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Изд. «Дашков и К°», М.: 2013.
2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013
3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2013 переиздание 2014
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник. М: Амедия, ИРПО, 2013
5. Мудрецова-Висс К.А. Кудряшова А.А. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература, 2013

6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» учебное пособие. – Р.: Феникс, 2014

7. Секурной И.Б. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учебное издание «Дашков и Ко», 2013

8. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в общественном питании. Феникс. Ростов- на- Дону, 2013

9. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. Ростов-на-Дону, 2013

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд.Центр Академия, 2014

3. Николаева М.А. Товароведение товаров растительного происхождения Москва ОУПКРТ 2013

4. Микулович Л.С. "Товароведение продовольственных товаров" Минск, 2013

5. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / Учеб. для вузов. - М.: Инфра-М, 2014

6. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет - ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://fcior.edu.ru>

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.frio.ru>

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.culina-russia.ru>

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.chefs.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного модуля.

При работе над освоением данного модуля обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и специальности «Технология продукция общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Контроль качества продукции и услуг», «Организация производства».

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным холодным соусам</p> <p>Соответствие процессов приготовления, сервировки и подачи сложных холодных соусов технологическим нормативам, СанПиН</p> <p>Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>Верность и точность оценки качества сложных холодных соусов</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>Дневник отчет по учебной и производственной практике</p> <p>Комплексный экзамен по модулю</p>
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к канапе, легким и сложным закускам</p> <p>Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок технологическим нормативам, СанПиН</p> <p>Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных закусок</p> <p>Верность и точность оценки качества канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	<p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным холодным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p> <p>Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы технологическим нормативам, СанПиН</p> <p>Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>Верность и точность оценки качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения практики. - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность - наблюдение и оценка работы обучающихся на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практик; - устойчивый интерес в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних и самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность выбора и применяемых методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления полуфабрикатов; -определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности. 	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; -наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - работа с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной 	

	<p>деятельности;</p> <p>-использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- Взаимодействие с участниками образовательного процесса в ходе обучения;</p> <p>-участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</p> <p>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</p> <p>-степень владения навыками бесконфликтного общения;</p> <p>-соблюдение принципов профессиональной этики;</p> <p>-успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>-моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</p> <p>-применение профессиональных знаний в ходе прохождения военных сборов;</p> <p>-участие в мероприятиях военно-патриотической и военно-спортивной направленности</p>	