



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

МО – 19.02.10.ПМ.02.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):

2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация деятельности повара, 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), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 132 35 9 88 30 12 26 20

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	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			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	132	88	12\26	20	35	9			
ПК 2.1, 2.2, 2.3.	Раздел 1. Оценка качества сырья	21	12	4	*	6	*			
ПК 2.1, 2.2, 2.3.	Раздел 2. Организация производства холодных блюд, закусок, соусов	15	8	2	*	5	*		*	
ПК 2.3.	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	10	6	2	*	3	*			
ПК 2.1, 2.2.	Раздел 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок	56	42	30	*	11	*			
ПК 2.1, 2.2, 2.3.	Раздел 5. Разработка курсового проекта	30	20		20	10				
Практика		72							72	
Всего:		204	88	38	20	35		9	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Семестр	88	30	26	12	20	35	9	132				
	Раздел 1. Оценка качества сырья	88	30		4		6						
	Тема 1.1. Рыбные товары	12	8		2								
1	Введение. Рыбные товары		4						Презентация	[1, с.85-86]	1-2		
2	Нерыбное водное сырье, консервы		2/2							[1, с.87-88]	1-2		
3	Практическая работа № 1 Оценка качества копченой, соленой рыбы по органолептическим показателям.		2/4		2/2					Отчет по работе	2-3		
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						2/2				2-3		
	№1 Изучение нормативной документации по оценке качества рыбных товаров						1/3				2-3		
	Тема 1.2. Мясные товары				2								
4	Колбасные изделия		4							[1, с.81-82]	1-2		
5	Мясные копчености, мясные консервы, субпродуктовые		2/6							[1, с.83-84]	1-2		
6	Практическая работа № 2 Оценка вареных колбас по органолептическим показателям. Определение качества растительного масла по органолептическим показателям.		2/8		2/4					Отчет по работе	2-3		
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						2/5				2-3		
	№2 Изучение нормативной документации по оценке качества мясных товаров						1/6				2-3		
	Консультация по разделу							1/1					

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час									
		всего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная				
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа							
	Раздел 2. Организация производства холодных блюд, закусок, соусов	8	6		2		5				
	Тема 2.1. Организация работы основных и вспомогательных производственных помещений.	4	4								
7	Организация работы холодного цеха		2/10						[3, с.257-265]	1-2	
8	Работа экспедиции, моечной, хлеборезки.		2/12					План – схема	[3, с.284-305]	1-2	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						1/7			2-3	
	Самостоятельная работа №3 Составление план схемы холодного цеха с компоновкой оборудования						1/8			2-3	
	Самостоятельная работа №4 Составление и документальное оформление приема заявок в экспедицию						1/9			2-3	
	Тема 2.2.Оборудование, используемое для приготовления холодных блюд и закусок	4	2		2						
9	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров		2/14						[2, с.88-94]	1-2	
10	Практическая работа № 3. Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба, гастрономических товаров				2/6			Паспорт оборудования	Отчет по работе	2-3	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						2/11			2-3	
	Консультация по разделу							1/2			

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная				
		всего	в т. ч. по видам занятий				консультации					
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа								
	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	6	4		2		3					
11	Значение соусов в питании. Сырье и п/ф для приготовления соусов. Технология приготовления масляных смесей		2/16							[5, с. 61-65]	1-2	
12	Технология приготовления соусов на растительном масле, на уксусе, соусов промышленного производства. Требования к качеству, сроки хранения.		2/18							[4, с. 79] Составить таблицу сроков хранения соусов	1-2	
13	Практическое занятие № 4 Решение задач, ситуаций, составление схем				2/8				МП. Сборник рецептур	Отчет по работе	2-3	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						2/13				2-3	
	№5 Составление технологических и технико-технологических карт с требованиями к качеству соусов, сроками реализации						1/14			Работа со сборником рецептур	2-3	
	Консультация по разделу							1/3				
	Раздел 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок	42	12	26	4		11					
14	Значение холодных блюд в питании, классификация, подготовка сырья, формы нарезки гарниров, желе.		2/20						Муляжи блюд, посуда для подачи и оформление Кн. «Как украсить блюда»	[4, с.124-127]; [5, с.101-102]; Составить схему классификации	1-2	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час		в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		всего	Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
15	Технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Закуски из овощей, подача		2/22							[4, с.127-129]; [5, с.102-104]	1-2			
16	Технология приготовления салатов из овощей и винегретов.		2/24							[4, с.129-131]; [5, с.102]	1-2			
17	Технология приготовления блюд и закусок из рыбы и н/р водного сырья.		2/26							[4, с.131]; [5, с.104-107]	1-2			
18	Технологический процесс приготовления блюд и закусок из мяса, птицы субпродуктов, яиц.		2/28							[4, с.132]; [5, с.107-110]	1-2			
19	Технологический процесс приготовления и характеристика горячих закусок		2/30								1-2			
20,21, 22	Лабораторная работа № 1 Приготовление бутербродов, салатов и винегретов			6/10						методическое пособие	2-3			
23,24, 25	Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из рыбы и н/рыбного водного сырья. Оформление, подача			5/15						Натуральные продукты, инвентарь, посуда кухонная и столовые приборы. Оборудование - тепловое и механическое	2-3			
25	Практическое занятие №5 Расчет норм сырья, решение ситуаций				1/9					МП. Сборник рецептур	Отчет по работе	2-3		
26,27, 28	Лабораторная работа № 3 Приготовление х/з и блюд из мяса, оформление т/к, подача			5/20						Сборники рецептур		2-3		
28	Практическое занятие № 6 Расчет норм сырья и решение ситуаций, замена сырья, пересчет				1/10					МП. Сборник рецептур	Отчет по работе	2-3		

Продолжение


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
29,30, 31	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд из субпродуктов, рулетов из птицы.			5/25						Задание лабораторных и практических занятий		2-3	
31	Практическое занятие № 7 Расчет сырья и решение ситуаций				1/11					МП. Сборник рецептур	Отчет по работе	2-3	
32,33, 34	Лабораторная работа № 5 Приготовление горячих закусок, оформление, подача			5/30						Задание лабораторных и практических занятий		2-3	
34	Практическое занятие № 8 Расчет сырья и решение ситуаций				1/12					МП. Сборник рецептур	Отчет по работе	2-3	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						8/22					2-3	
	№6 Составление схем по технологии приготовления холодных блюд и закусок						1/23					2-3	
	№7 Составление технологических и технико-технологических карт с требованиями к качеству холодных блюд и закусок						1/24					2-3	
	№8 Составление кроссворда на тему: «Технология приготовления холодных блюд и закусок»						1/25					2-3	
	Консультация по разделу							3/6					

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Раздел 5. Разработка курсовой работы	20				20	10					3	
35	Введение, цели и задачи КР. Составление плана курсовой работы					2/2				Журналы	Подготовка материала по заданной теме	ТЗ	
36	Определение количества посетителей и изделий за день. Разбивка блюд по ассортименту					2/4				Нормативно-техническая литература		Т	
37	Разработка плана-меню					2/6						Т	
38	Составление ТК и ТТК на несколько блюд из разработанного меню					2/8				Сб.рецептур. Бланки ТК. ТТК		Т	
39	Составление технологической схемы приготовления фирменного блюда					2/10				Сборник рецептур, бланки		Т	
40	Расчет потребного количества сырья для холодного цеха					2/12				МП		Т	
41	Расчет и подбор технологического оборудования холодного цеха					2/14				Справочная литература		Т	
42	Расчет площади холодного цеха. План холодного цеха					2/16				План - схемы цехов		Т	
43	Оформление курсовой работы					2/18						Т	
44	Итоговое занятие					2/20							
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, подготовка материала по заданной теме для курсовой работы						10/35						
	Консультация по разделу								3/9				
	Итого за семестр	88	30	26	12	20	35	9	132				
	Итого по МДК	88	30	26	12	20	35	9	132				
	Итого по ПМ (без учета практики)	88	30	26	12	20	35	9	132				

3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок. Разработка ассортимента сложных холодных соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	6	2-3
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3		Выполнение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов при организации производства холодных блюд, закусок, соусов. Оформление ТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа с использованием действующей НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	6	2-3
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3		Выполнение оценки качества сырья и продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. Использование методов определения качества продуктов, получаемых со склада и от поставщиков. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	6	2-3
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3		Выполнение организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд, закусок, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	12	2-3
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3		Выполнение технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок, используя технологическое оборудование и инвентарь Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя технологическое оборудование и инвентарь, применяемых при производстве сложных холодных соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	30	2-3
ПК 2.1, ПК 2.2		Выполнение различных видов сервировки и оформления сложных холодных блюд и закусок из различного сырья. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	4	2-3

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО–19.02.10.ПМ.02.РП	ПМ.02.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.16/25

Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 2.3		Выполнение различных способов декорирования блюд сложными холодными соусами. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	4	2-3
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3		Выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, закусок, соусов в процессе приготовления и хранения. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	4	2-3
Всего			72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	<p>№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7302 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 7201 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7201 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 7301 Учебный кулинарный цех</p>
- мастерских	
- лабораторий	
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7302 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методической литературы.</p> <p>№ 7201 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7201 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.</p> <p>№ 7301 Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное -весы настольные-ВР-3 кг</p>
3. Технические средства обучения	<p>Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i></p>

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016</p> <p>Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018</p> <p>Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : Русайнс, 2016</p> <p>Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016</p> <p>Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017. - 196 с</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2018, 240 с</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. Год выпуска: 2017 208 с</p> <p>Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.</p> <p>Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017</p>
<p>Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с. 2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с. 3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с. 4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. –М.: Деловая литература, 2003 5. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий	
курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ З. П.Матюхина, Э. П. Королькова. - М, 2003.- 272 с.	
	7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.	
	8. Методическое пособие для выполнения курсовой работы. МО-19.02.10.ПМ.02.ПЗ. Жукова Е.С.	
	9.Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ПМ.02.ПЗ. Жукова Е.С.	
	10.Методическое пособие для лабораторных занятий МО-19.02.10.ПМ.02.ЛЗ. Жукова Е.С.	
	11.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы МО-19.02.10.ПМ.02.СР. Жукова Е.С.	
	12.Производственное обучение профессии «Повар». Часть.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2007	
	13. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. – 398 с.	
	14.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.	
	15.Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.	
	Нормативная и законодательная литература	
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)	
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)	
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)	
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)	
5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)		
6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)		
7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания		
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)		
9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)		
10.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу		
11.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)		
12.ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.		

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	31. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	32. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	33. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	34. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	35. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	36. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
Интернет-источники	http://tourlib.net/
	http://www.twirpx.com/
	http://st.vstu.by/
	http://www.fb2club.ru/
	http://www.internet-law.ru/
	www.consultant.ru
	https://rg.ru
	http://docs.cntd.ru/
	http://ohranatruda.ru/
	http://base.garant.ru/
	http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ПМ.01;
- Организация хранения и контроль запасов сырья;
- ПМ.07;
- ПМ.03.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее;

мастера: среднее специальное.

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, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. - Способность использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд. - Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд. - Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд. - Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами. 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. - Способность использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд. - Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд. - Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд. - Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами. 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. - Способность использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных соусов. - Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов. - Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных соусов. - Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами. 	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

По окончании обучения предполагается квалификационный экзамен по профессиональному модулю, экспертная оценка работодателей (членов экзаменационной комиссии).

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Участие в УИРС и (или) НИРС

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика, дичи, растительного сырья. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при проживании в общежитии.

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, учебно- и научно-исследовательской работе, при прохождении учебной и производственной практик. Оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка динамики достижений студента (портфолио) в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность: - планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ во время учебной и производственной практик, НИРС и УИРС. Оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, сырья растительного происхождения	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной и производственной практик.