

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по модулю ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГАОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Мухина А.В.. *преподаватель*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы мод	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	25
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	31

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, 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

1.3Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 153 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 102 часа; в том числе: теоретические занятия – 52 часа, практические занятия – 50 часов, самостоятельной работы обучающихся – 51 час; учебная практика – 36 часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4.Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ02

Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузке и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1; 2.2; 2.3;	МДК 2.1.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	153	102	50	51		
	Итого	153	102	50	51		
	Учебная практика	36					
	Производственная практика	36					
Всего с учетом практики		225	102	50	51	36	36

Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузке и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8

1разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; 2расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; 3организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; 4подготовка продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок			
Тема 2 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание учебного материала	10	
	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		3
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		3
	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы		3
	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса		3
	Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		3
	Варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы		3
	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;		2
	Практические работы	2	3
	Разработка технико-технологических карт		
Самостоятельная работа при изучении темы 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1 разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 2 расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 3 организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;		17	2

4 подготовка продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;			
5 контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
Тема 3 Организация и приготовление сложных холодных соусов	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент сложных холодных соусов		3
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		3
	Технология приготовления сложных холодных соусов		3
	Методы сервировки, варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами		3
	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов		2
	Практические занятия	2	
	Разработка технико-технологических карт		
Самостоятельная работа при изучении темы 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1 разработка ассортимента сложных холодных соусов; 2 расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; 3 организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; 4 подготовка продуктов для приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5 контроль качества и безопасности сложных холодных соусов		17	2
Учебная и производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок: - ассортимент и приготовление; - оформление, методы сервировки, способы подачи		36/36	

2.Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы: - ассортимент и приготовление блюд из рыбы, оформление, методы сервировки, способы подачи; - ассортимент и приготовление блюд из мяса, оформление, методы сервировки, способы подачи; - ассортимент и приготовление блюд из птицы, оформление, методы сервировки, способы подачи; - подбор украшений, гарниров, заправок, соусов 3.Организация и приготовление сложных холодных соусов: - ассортимент и приготовление; - способы подачи, оформление тарелок и блюд		
Всего	225	

Заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		253	
Тема 1 Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание	8	
	1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок		3
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		3
	3.		3
	4.		
	5.		
	6.		
	7. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок		
	8. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд		
	Практические работы	2	
	9. Разработка технико-технологических карт		
	10.		
Самостоятельная работа при изучении темы 1		72	

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 6разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; 7расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; 8организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; 9подготовка продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 10контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок			
Тема 2 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание		10
	11.	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
	12.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	
	13.	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы	
	14.		
	15.	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса	
	16.		
	17.	Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	
	18.		
	19.	Варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы	
	20.	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	
	Практические работы		2
	21.	Разработка технико-технологических карт	
	22.		
Самостоятельная работа при изучении темы 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации.		81	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 6 разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 7 расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 8 организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 9 подготовка продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 10 контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
Тема 3 Организация и приготовление сложных холодных соусов	Содержание	6	
	23. Ассортимент сложных холодных соусов		3
	24. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		3
	25. Технология приготовления сложных холодных соусов		3
	26.		
	27. Методы сервировки, варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами		3
	28. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов		2
	Практические занятия	2	
	29. Разработка технико-технологических карт		
	30.		
Самостоятельная работа при изучении темы 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 6 разработка ассортимента сложных холодных соусов; 7 расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; 8 организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; 9 подготовка продуктов для приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и		70	

инвентарь; 10 контроль качества и безопасности сложных холодных соусов		
Учебная и производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 2. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок: - ассортимент и приготовление; - оформление, методы сервировки, способы подачи 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы: - ассортимент и приготовление блюд из рыбы, оформление, методы сервировки, способы подачи; - ассортимент и приготовление блюд из мяса, оформление, методы сервировки, способы подачи; - ассортимент и приготовление блюд из птицы, оформление, методы сервировки, способы подачи; - подбор украшений, гарниров, заправок, соусов 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов: - ассортимент и приготовление; - способы подачи, оформление тарелок и блюд	72	
Всего	225	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены.
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
4. комплект бланков технологической документации;
5. комплект учебно-методической документации;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно–очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]
2. Качурина Т.А. Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник М.: Издательский центр "Академия" 2018-256с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 141 с.: - (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]
2. Потапова И.И., Корнеева Н.В., "Холодные блюда и закуски", 2008 год, Москва, Издательский центр "Академия", 80 с

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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	демонстрация умений и навыков по организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; - демонстрация навыков по приготовлению сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - демонстрация умений и навыков по сервировке и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок,	

	- демонстрация умений и навыков по декорированию холодных закусок; - обоснование актуальности и определение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация умений и навыков в нахождении оптимальных вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - соблюдение правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - демонстрация умений и навыков по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - определение основных требований и критериев оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - определение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; - определение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и вариантов их использования; - демонстрация умений и навыков по технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация умений и навыков по методам сервировки, способам и температуре подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; - демонстрация вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок	<i>Устный экзамен</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i> <i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> - письменного и устного опроса - наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях; <i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практикам</i> <i>экзамен по МДК</i> <i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i>
ПК 2.1	- демонстрация умений по разработке ассортимента сложных холодных блюд; - демонстрация умений расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - демонстрация умений проверки качества продуктов для приготовления сложных	

	холодных блюд; - демонстрация умений и навыков по организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; - демонстрация умений и навыков по приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд; - определение органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - обоснование актуальности выбора метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;	
ПК 2.3	- демонстрация умений по разработке ассортимента сложных соусов; - демонстрация умений расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов; - демонстрация умений и навыков проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов; - демонстрация умений и навыков организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - демонстрация умений и навыков декорирования блюд сложными холодными соусами; - выполнение контроля качества и безопасности сложных холодных соусов; - демонстрация навыков использования различных технологий при приготовлении сложных холодных соусов;	

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

6.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

ПМ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 02.01

6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____