



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСКИЙ АУТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Приказом директора №233 от 01
сентября 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
питания 19.02.10 «Технология продукции общественного»

СОГЛАСОВАНО

ЖТ МУТН "Сияние Севера"

наименование организации (работодателя)

ИИЯС

наименование должности

Балабанова Л.В.

подпись

И.О.Ф.

«05» сентября 2017 г.

МП

МУТН
"Сияние
Севера"

Форма обучения очная

Курс 3

Семестр 5

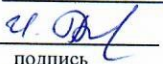
Когалым, 2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовки требованиями профессионального стандарта, утвержденного приказом №291 от 18 апреля 2013 код специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного» .

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер
Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

Руководитель МО  И.В. Рыбакова
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог- библиотечарь 
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  И.В. Рыбакова
подпись

Разработчики:

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель квалификационной категории БУ
«Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальности 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 в углубленной профессиональной подготовке специалистов, в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

Рабочая программа ПМ составлена на основе примерных программ предметов «Специальная технология», «Товароведение пищевых продуктов», «Оборудование предприятий общественного питания».

Профессиональный модуль «Приготовление холодных блюд и закусок» предусматривает изучение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок.

Программа профессионального модуля предполагает практическое осмысление ее разделов и тем на лабораторно – практических занятиях и в процессе учебной и производственной практики.

Модуль носит прикладной характер, поэтому при изучении необходимо указывать его взаимосвязь с другими дисциплинами и будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика оформляется отчетом, который является самостоятельной, творческой работой студентов и выполняется на основе знаний, умений и навыков, полученных при освоении данного профессионального модуля. Способ организации практики – концентрированный.

В процессе изучения профессионального модуля применяются информационно-компьютерные технологии обучения, традиционные технологии, проектное обучение, активные формы, методы и приёмы обучения.

Используемые методы обучения: объяснительно - иллюстрированные, репродуктивные, методы проблемного обучения, стимулирования и мотивации, инструктивно – практические, информационно – сообщающие, практические.

Используемые формы обучения: индивидуальная, групповая, фронтальная.

При изучении профессионального модуля контрольные точки входят в содержание занятия, и оценивание результатов обучения осуществляется в рамках учебных занятий.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

У₁ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У₂ использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У₃ проводить расчеты по формулам;

У₄ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У₅ выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У₆ выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У₇ оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

З₁ ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

З₂ варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

З₃ правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

З₄ способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- З₅ 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;
- З₆ требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- З₇ органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- З₈ температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- З₉ ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- З₁₀ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- З₁₁ правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- З₁₂ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- З₁₃ технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З₁₄ варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- З₁₅ методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З₁₆ варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З₁₇ варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- З₁₈ варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З₁₉ гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З₂₀ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- З₂₁ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- З₂₂ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Для определения содержательных элементов профессионального модуля составлена матрица логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (Приложение 1).

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 84 часов.

Учебной и производственной практики - 108 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента				Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы часов	в т.ч. практические Работы 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	11
ПК 2.1-2.3	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	252	168	38	38	*	84	*	*	*
ПК 2.1-2.3	Учебная практика	36							36	
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72								72
	Всего:	360	168	76		*	84	*	36	72

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.			360	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			252	
Раздел 1. Организация приготовления и приготовление бутербродов.			62	
Тема 1.1 Характеристика холодных блюд.	Содержание		14	1,2
	1	Значение холодных блюд в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд. Общие технологические требования к производству холодных блюд. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.		
	2	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Тема 1.2 Технология приготовления бутербродов.	Содержание		6	2
	1	Характеристика и ассортимент бутербродов. Технологические требования к приготовлению бутербродов. Технологический процесс приготовления бутербродов. Требования к качеству, правила подачи, режимы хранения и реализации.		
	Практические работы		10	2
	1	Практическое занятие №1. Составление ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом предприятия, специализацией		
	2	Практическое занятие № 2. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы		
	3	Практическое занятие № 3. Расчет выхода сложного холодного блюда.		

	4	Практическое занятие № 4. Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления.		
	5	Практическое занятие № 5. Подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок.		
	Самостоятельная работа		22	
	1	Составление технологических схем приготовления бутербродов		
	2	Работа со сборником рецептур		
	3	Подготовка рефератов.		
	4	Решение ситуационных задач		
	Лабораторные работы		10	3
	Лабораторная работа №1 Технология приготовления канапе		4	
	Лабораторная работа №2 Технология приготовления сложных закусок			
	Организация безопасные способы хранения готовой продукции,			
	Раздел 2. Организация приготовления и приготовление салатов.			
Тема 2.1 Технология приготовления салатов и винегретов.	Содержание		24	1,2
	1	Характеристика и ассортимент салатов и винегретов. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2	Технологический процесс приготовления открытых бутербродов, требования к качеству. Сроки хранения и реализации.		
	3	Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов, требования к качеству. Сроки хранения и реализации.		

	4	Технологический процесс приготовления канапе, требования к качеству. Сроки хранения и реализации.		
	Практические работы		10	2
	1	Практическое занятие № 6. Расчет выхода, количества сырья сложных холодных соусов.		
	2	Практическое занятие № 7. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов		
	3	Практическое занятие № 8. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок.		
	4	Практическое занятие № 9. Составление технологических и технико-технологических карт.		
	5	Практическое занятие № 10. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации канапе и легких закусок.		
	Самостоятельная работа		20	
	1	Составление технологических схем приготовления салатов и винегретов		
	2	Работа со сборником рецептур		
	3	Подготовка рефератов.		
	4	Решение ситуационных задач		
	Лабораторная работа		10	3
	Овладение приёмами и приобретение навыков организации приготовления и приготовления салатов и винегретов.			
Раздел 3. Организация приготовления и приготовление легких и сложных холодных блюд и закусок.			66	
Тема 3.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок.	Содержание		26	1,2
	1	Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2	Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбного сырья и морепродуктов. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к		

		приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	3	Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов, домашней птицы. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	4	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	Практические занятия		8	2
	1	Практическое занятие № 11. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Составление технологических и технико-технологических карт.		
	2	Практическое занятие № 12. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных блюд из рыбы.		
	3	Практическое занятие № 13. Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса. Составление технологических и технико-технологических карт.		
	4	Практическое занятие № 14. Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.		
	Самостоятельная работа		20	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд и закусок.		
	2	Работа со сборником рецептов.		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».		
	4	Подготовка мини-проектов.		
	Лабораторные работы		10	3
	Овладение приёмами и приобретение навыков организации приготовления и приготовления блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.			
Раздел 4. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.			60	
Тема 4.1 Технология приготовления	Содержание		22	1,2

холодных соусов.	1	Характеристика, назначение, классификация и ассортимент холодных соусов. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2	Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле, на уксусе, их использование, требования к качеству. Ассортимент. Режимы хранения и реализации.		
	3	Технологический процесс приготовления масляных смесей, их использование, требования к качеству. Ассортимент. Режимы хранения и реализации.		
	4	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.		
	5	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемого при приготовлении холодных соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	Практические занятия		10	2
	1	Практическое занятие № 15. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.		
	2	Практическое занятие № 16. Расчет выхода сложного холодного блюда		
	3	Практическое занятие № 17. Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления		
	4	Практическое занятие № 18. Составление технологических и технико-технологических карт.		
	5	Практическое занятие № 19. Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса. Составление технологических и технико-технологических карт.		
	Самостоятельная работа		22	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов		
	2	Решение ситуационных задач		
	3	Выполнение мини-проектов.		
	4	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных соусов».		

	Лабораторные работы		8	3
	1	Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов с безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.		
	2	Органолептическая оценка качества готовых холодных соусов.		
	3	Организация безопасного хранения готовых соусов.		
Производственная практика: Совершенствование знаний, умений и навыков по организации процесса и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.			72	3
Разработка ассортимента холодных блюд и закусок.				
Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок.				
Бракераж готовых холодных блюд и закусок.				
Организация хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок.				
ВСЕГО:			360	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и две учебно-производственных мастерских «Технология приготовления пищи».

Оборудование **учебного кабинета** и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков учебно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, схемы, карты-схемы);
- натуральные образцы;
- компьютер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование **учебно-производственных мастерских** (две):

- Рабочие места по количеству студентов;
- Технологическое оборудование и оснастка:
 - Электромеханическое оборудование: универсальный привод с семью сменными механизмами, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, мясорубка электрическая, овощерезательная машина;
 - Тепловое оборудование: плиты электрические, пароконвектомат, шкаф жарочный, шкаф пекарный, кофеварка, фритюрница, соковыжималка, кипятильник электрический;
 - Холодильное оборудование: холодильники бытовые «Samsung»;
 - Наборы «Поварской тройки», производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
 - Наборы столовой и кухонной посуды;
- Комплекты плакатов, комплекты учебно-методической документации;
- Учебно-методический комплекс.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- М.:Кнорус, 2018. – 340 с. - Текст: непосредственный
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник / В.А. Домарецкий. – М.:Форум, 2016. – 400 с. - Текст: непосредственный.
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособ./ Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. Л.П. Липатовой. – М.: Форум, 2016. – 376 с. - Текст: непосредственный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии «Техник-технолог» в рамках ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и учебной практики, для получения профессиональных знаний, умений и навыков.

Изучение модуля рекомендуется проводить по окончании изучения учебных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда».

На занятиях предполагается обеспечение эффективной самостоятельной работы студентов в сочетании с совершенствованием управления этой деятельностью со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

При реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением

электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций. Формы проведения консультаций определяются преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные). При реализации профессионального модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика, реализуемая для освоения профессионального модуля, проходит концентрированно, в учебно-производственных мастерских колледжа, которые оснащены всем необходимым оборудованием и инвентарём. Производственная практика может проходить, как в условиях учебно-производственных мастерских колледжа, так и на предприятиях города.

По окончании изучения модуля проводится комплексный экзамен.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсов): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентом профессионального цикла.

4.5 Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
 - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценивания по каждому основному показателю оценки результата предложены в некоторых случаях в нескольких вариантах с целью возможности выбора преподавателем наиболее эффективного в ходе образовательного процесса.

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
------------	----------------------------	----------------------------------

(освоенные профессиональные компетенции)	результата	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-точность чтения инструкционно-технологических карт по приготовлению и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- письменный опрос; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-обоснованность выбора технологического оборудования и технологической оснастки: приспособлений, режущего, мерительного и вспомогательного инструмента	- письменный опрос; -диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-расчет сырья для приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.	- письменный опрос; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ; - отчет по учебной практике;
	-соответствие выбора режимов приготовления холодных блюд требованиям технологического процесса	- работа в ЛРТ; -диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-демонстрация навыков и качества организации и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	- экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
	-определение органолептическим способом качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.	-диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-определение видов и способов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.	-диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;

	-соблюдение безопасных условий труда.	-экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-точность чтения инструкционно-технологических карт по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- письменный опрос; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-обоснованность выбора технологического оборудования и технологической оснастки: приспособлений, режущего, мерительного и вспомогательного инструмента	- письменный опрос; -диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-расчет сырья для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- письменный опрос; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ; - отчет по учебной практике;
	-соответствие выбора режимов приготовления холодных блюд требованиям технологического процесса	- работа в ЛРТ; -диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-демонстрация навыков и качества организации и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
	-определение органолептическим способом качества готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-определение видов и способов оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и

		практических работ;
	-соблюдение безопасных условий труда.	-экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
ПК. 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	-точность чтения инструкционно-технологических карт по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	- письменный опрос; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-обоснованность выбора технологического оборудования и технологической оснастки: приспособлений, режущего, мерительного и вспомогательного инструмента	- письменный опрос; -диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-расчет сырья для приготовления и оформления сложных холодных соусов..	- письменный опрос; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ; - отчет по учебной практике;
	-соответствие выбора режимов приготовления холодных соусов требованиям технологического процесса	- работа в ЛРТ; -диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-демонстрация навыков и качества организации и приготовления сложных холодных соусов.	- экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
	-определение органолептическим способом качества готовых сложных холодных соусов.	-диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;
	-определение видов и способов оформления сложных холодных соусов.	-диагностическое тестирование; -ситуационные задания; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ;

	-соблюдение безопасных условий труда.	-экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
--	---------------------------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в процессе организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ качества организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные.	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

	деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	эффективная организация рабочего места; соблюдение санитарных требований и норм;	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

Приложение 1

Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля

1.1. Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля(разделами (укрупнёнными темами) программы, МДК)

Объекты (предметы) контроля (знания, умения) Разделы (темы) программы МДК	знания													умения						
	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆	З ₇	З ₈	З ₉	З ₁₀	З ₁₁	З ₁₂	З ₁₃	У ₁	У ₂	У ₃	У ₄	У ₅	У ₆	У ₇
Основные характеристики и пищевая ценность продуктов		+			+									+						
Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	+					+	+			+	+			+		+			+	+
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
Приготовление сложных холодных соусов								+	+	+		+		+					+	+
Характеристика основных видов механического									+										+	

оборудования																				
Характеристика основных видов холодильного оборудования									+										+	
Осуществление процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции														+						+

1.2. Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (темами программы учебной и производственной практик)

1.3.

Объекты (предметы) контроля (умения, практический опыт)	Умения							Практический опыт							
	У ₁	У ₂	У ₃	У ₄	У ₅	У ₆	У ₇	О ₁	О ₂	О ₃	О ₄	О ₅	О ₆	О ₇	О ₈
Темы программы учебной и производственной практик															
Учебная практика															
Приготовление канапе и лёгких закусок.	+				+	+	+		+						
Приготовление лёгких закусок.		+	+	+			+				+			+	+
Приготовление салатов в ассортименте.	+					+			+				+		
Приготовление сложных холодных закусок. Приготовление сложных холодных рыбных блюд.		+	+	+	+			+		+		+	+		+
Приготовление сложных холодных мясных блюд.	+					+			+					+	+
Приготовление сложных холодных соусов.		+				+				+				+	

Производственная практика																
Приготовление канапе в ассортименте.	+			+				+					+		+	
Приготовление лёгких закусок в ассортименте.			+		+				+			+			+	
Приготовление салатов рыбных, в ассортименте.	+			+		+		+		+			+			
Приготовление салатов мясных, в ассортименте.		+					+		+			+			+	
Приготовление сложных холодных закусок.	+				+						+		+		+	
Приготовление сложных холодных рыбных блюд.			+					+		+					+	
Приготовление сложных холодных мясных блюд.		+			+								+		+	
Приготовление сложных холодных соусов.	+					+	+					+				

Приложение 2

Виды заданий при планировании самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся

- *для овладения знаниями:* чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;
- *для закрепления и систематизации знаний:* работа с конспектом лекций (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование и др.)
- *подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции:* подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов; тестирование и др.;
- *для формирования умений:* решение задач и упражнений по образцу; решение вариантов задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчётно-графических работ;
- *решение ситуационных производственных (профессиональных) задач:* подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментально-конструкторская работа; опытно-экспериментальная работа;
- *упражнения на тренажёре:* упражнения спортивно-оздоровительного характера; рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Приложение 3
Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	15	бумага
2.	Тесты	25	диск
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Комплект для итоговой аттестации	15	бумага
5.	Пособие для интерактивной доски	1	диск
6.	Электронное учебное пособие	4	диск
7.	Аудио учебно-информационные материалы	15	диск
8.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
9.	Тренинговые учебно-тренировочные упражнения	20	бумага
10.	Учебная программа	1	бумага, электронный вариант
11.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
12.	Методические указания по изучению курса	1	бумага
13.	Учебно-практическое пособие (учебно-методический «навигатор», информационно-справочное пособие учебного назначения, опорный конспект, план-конспект лекций)	n	n
14.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
15.	Комплект установочных или обзорных лекций	2	диск
16.	Обучающие программы	10	бумага, диск
17.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага
18.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант
19.	...		

Приложение 4

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.	- участие в работе научно-студенческих обществ, - выступления на научно-практических конференциях, - участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/специальностью (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.), - высокие показатели производственной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	практических занятиях (при решении ситуационных задач, при
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	участии в деловых играх; при подготовке и
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.	участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.);
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	- при выполнении и защите курсовой работы (проекта);
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие: - с обучающимися при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий (проектов), - с преподавателями, мастерами в ходе обучения, - с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	- при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при выполнении работ на различных этапах производственной
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов), - ответственность за результат	выполнении работ на различных этапах производственной

	выполнения заданий	практики;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; - определение этапов и содержания работы по реализации самообразования	- при проведении контрольных работ, зачетов, экзаменов по междисциплинарным
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий	- адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики	курсам, экзамена (квалификационного по модулю).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС _____

«_____» _____ 20____ г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____ /