

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная 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):

ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

Цели модуля - обеспечить возможность профессиональной деятельности выпускников области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Задача модуля - сформировать умения в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

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 температуры подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **414** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **234** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **156** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **78** часов;

учебной практики – **108** часов.

производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.02 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.	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовать 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 в 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 ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Учебная практика	Производственная (по профилю, специальности), часов	
			Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа
				в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	18	3	-	28		
ПК 2.1.-2.3	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	188	138	57	-	50		
	Учебная практика	108						
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						
	Всего:	414	156	60		78	108	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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 работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		414	
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		234	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		46	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции	Содержание		ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	1	Классификация холодной кулинарной продукции	
	2	Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	1	Качество кулинарной продукции	
	2	Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции	
Тема 1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и	Содержание		ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	1	Контроль качества продовольственного сырья	
	2	Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции	
	3	Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд	
	4-5	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для	

закусок		приготовления сложных холодных блюд и закусок		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		6	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	1	Организация работы холодного цеха		
	2	Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции		
	3	Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха		
	4	Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции		
	5	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд		
	Практические занятия		3	
	1	ПЗ №1. Органолептическая оценка качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции сложного приготовления.		
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий по теме Решение ситуационных задач Внеаудиторная самостоятельная работа Составление таблиц: «Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд», «Производственное оборудование, инвентарь для рабочих мест в холодном цехе»			28	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			188	
Тема 2.1. Канапе и мелкие банкетные закуски	Содержание		19	ПК 2.1 ОК 1-9
	1	Закусочные бутерброды канапе		
	2	Закуски в корзиночках и валованах		
	3	Легкие закуски (закуски на шпажках)		
	4	Закуски из яиц		
	5	Блюда и закуски из овощей и грибов		

	6	Закусочные рулеты		
	7	Тартар закусочный		
	8	Карпаччо		
	9	Веррины		
	10	Закусочные изделия из теста		
	11	Блюда и закуски из сыра		
	12	Блюда и закуски из измельченных масс (паштеты)		
	13	Блюда и закуски из измельченных масс (муссы)		
	14	Блюда и закуски из измельченных масс (террины)		
	15	Блюда и закуски из измельченных масс (форшмаки)		
	16	Блюда и закуски из измельченных масс (галантин)		
Тема 2.2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание		17	ПК 2.3 ОК 1-9
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок		
	2	Заправки на растительном масле		
	3	Соусы на растительном масле		
	4	Соусы на уксусе (маринады)		
	5	Масляные смеси		
	6	Желе (ланспик)		
	7	Оригинальные соусы и заправки (дипы, кули)		
	8	Оригинальные соусы и заправки (соусы на основе фруктов и ягод)		
	9	Оригинальные соусы и заправки (кумберленд, бальзамик)		
	10	Оригинальные соусы и заправки (соусы на основе кисломолочных продуктов)		
	11	Оригинальные соусы и заправки (соусы на основе перетертых овощей или фруктов)		
	12	Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы		
	13	Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов		
	14	Требования к качеству холодных соусов		
	15	Условия и сроки хранения холодных соусов		
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание		14	ПК 2.1 ОК 1-9
	1	Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов		
	2	Способы приготовления салатов		
	3	Общие правила подготовки продуктов для салатов		
	4	Способы нарезки овощей		

	5	Основные правила украшения салатов		
	6	Салаты из сырых овощей и фруктов		
	7	Салаты из вареных овощей, винегреты		
	8	Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы		
	9	Неперемешиваемые салаты		
	10	Салаты-коктейли		
	11	Теплые салаты		
	12	Оформление и способы подачи салатов		
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		8	ПК 2.2 ОК 1-9
	1	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из рыбы		
	2	Рыбная гастрономия порциями		
	3	Закуски из сельди		
	4	Отварные блюда и закуски из рыбы		
	5	Фаршированные блюда и закуски из рыбы		
	6	Заливные блюда и закуски из рыбы		
	7	Блюда и закуски из нерыбного водного сырья		
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса	Содержание		7	ПК 2.2 ОК 1-9
	1	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса		
	2	Мясо и мясная гастрономия		
	3	Отварные блюда и закуски из мяса		
	4	Запеченные блюда и закуски из мяса		
	5	Жареные блюда и закуски из мяса		
	6	Фаршированные блюда и закуски из мяса		
	7	Заливные блюда и закуски из мяса		
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи	Содержание		5	ПК 2.2 ОК 1-9
	1	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи		
	2	Блюда и закуски из мяса птицы и дичи		
	3	Блюда и закуски из мяса кролика		
Тема 2.7. Особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок для диетического питания	Содержание		2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	1	Особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок для диетического питания		

Тема 2.8. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок	Содержание		2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	
	1	Качество холодных блюд			
	2	Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок			
Тема 2.9. Гарниры для холодных блюд и закусок	Содержание		2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	
	1	Простые и сложные гарниры			
	2	Оригинальные гарниры			
Тема 2.10. Основные правила дизайна в оформлении и подаче холодных блюд и закусок	Содержание		5	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	
	1	Оформление и подача холодных блюд и закусок			
	2	Оформление посуды			
	3	Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок			
	Практические занятия		23	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	
	1	ПЗ №2. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок. Составление технологической документации.	4		
	2	ПЗ №3. Расчет выхода, количества сырья сложных холодных соусов.	3		
	3	ПЗ №4. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов.	2		
	4	ПЗ №5. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов. Составление технологической документации.	3		
	5	ПЗ №6. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Составление технологической документации	3		
	6	ПЗ №7. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Составление технологической документации.	3		
	7	ПЗ №8. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из птицы. Составление технологической документации.	3		
	8	ПЗ №9. Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.	2		
	Лабораторные работы		34		ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
	1	ЛР №1. Приготовление, оформление и подача канапе и мелких банкетных закусок	4		
	2	ЛР №2. Приготовление сложных холодных соусов. Декорирование	6		

		тарелки соусами		
	3	ЛР №3. Приготовление, оформление и подача салатов.	6	
	4	ЛР №4. Приготовление, оформление и подача холодных блюд из рыбы	6	
	5	ЛР №5. Приготовление, оформление и подача холодных блюд из мяса.	6	
	6	ЛР №6. Приготовление, оформление и подача холодных блюд из птицы.	6	
Самостоятельная работа Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов, холодных закусок, мелких банкетных закусок, холодных блюд из мяса, рыбы, птицы Работа с конспектом Решение ситуационных задач Систематическая проработка конспектов занятий по теме <u>Внеаудиторная самостоятельная работа</u> Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Расчет себестоимости продукции на холодные закуски Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные закуски из нерыбного водного сырья» Составление рекламных проспектов Подготовка рефератов: «Современные холодные соусы», «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из рыбы», «Холодные блюда из птицы» Подготовка презентаций: «Декорирование тарелок соусами», «Банкетные закуски»			50	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
Учебная практика <i>Виды работ</i> Организация рабочего места повара холодного цеха Приготовление канапе и мелких банкетных закусок Приготовление холодных соусов и салатных заправок Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи Приготовление гарниров для холодных блюд и закусок Приготовление холодных блюд для диетического питания			108	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9
Производственная практика (для СПО– (по профилю специальности) <i>Виды работ</i> Знакомство с организацией работы холодного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.			72	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9

<p>Изучением инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье</p> <p>Совершенствование навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра</p> <p>Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов ит.д.</p> <p>Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов</p>		
<p style="text-align: right;">Всего</p> <p style="text-align: center;">в том числе: аудиторной нагрузки/ лабораторные и практические занятия</p> <p style="text-align: right;">самостоятельная работа</p>	<p style="text-align: center;">414</p> <p style="text-align: center;">156:96/60</p> <p style="text-align: center;">78</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа модуля реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- сборники рецептур.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- Компьютерное обеспечение.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины, плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные

электронные, производственный инвентарь, посуда, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – М.: Академия, 2018.
2. Анфимова Н. А. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2014
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования – М.: Деловая литература, 2016.
4. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. Образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М.: Академия, 2016.

Дополнительная литература

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - уч.пособ./ В.И. Богушева. Ростов н/Дону:Феникс .- 2016.
3. Журналы: Питание и общество// Современный ресторан //Гастрономъ //

Интернет-ресурсы:

1. <http://alletks.ru/etks40/page19.html>-сайт для всех профессий.
2. <http://www.akademkniga.ru>-Издательство «Академкнига/Учебник».
3. <http://www.food-industru.ru> – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
4. <http://www.one-umnik.ru> – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

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
<p>ПК 2.1. Организовать и Проводитьприготовление канапе,легкихисложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатыватьассортиментканапе,легких и сложных холодных закусок; - производитьрасчет массы сырья иполуфабрикатовдляприготовленияканапе, легких ислложныххолодныхзакусок; -проверять качество продуктов дляприготовления канапе, легких ислложных холодных закусок: -организовыватьтехнологическийпроцесс приготовления канапе, легких ислложных холодных закусок; -демонстрировать приготовление канапе, легких ислложных холодныхзакусок, используяразличныетехнологии,оборудование и инвентарь; -сервировать и оформлять канапе,легкие и сложныехолодныезакуски; -декорироватьблюдасложными холодными соусами; -выбирать методыконтроля качества и безопасности канапе, легких ислложных холодных закусок. 	<p>Текущий контроль; практические занятия; контрольные работы по темам МДК; Зачетпо Разделупрофессионального модуля.</p>
<p>ПК 2.2. Организовать и проводитьприготовление сложныххолодных блюд из рыбы,мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрацияумений органолептически оцениватькачествопродуктовдля приготовлениясложныххолодныхблюд из рыбы,мяса исельскохозяйственной(домашней) птицы; -использоватьразличные технологиииприготовлениясложныххолодныхблюд из рыбы,мяса исельскохозяйственной(домашней) птицы; -производить расчеты по формулам; - безопаснопользоватьсяпроизводственным инвентаремитехнологическимоборудованиемдля приготовления сложных холодных блюд; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; 	<p>Текущийконтроль; Практическиезанятия; Контрольныеработы по темамМДК; Зачет по разделу профессионального модуля.</p>

<p>ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-разрабатывать ассортимент сложных холодных соусов; - рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; - проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; -организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных соусов, гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; -демонстрировать приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -демонстрировать варианты декорирования блюд сложными холодными соусами; -осуществлять контроль качества и безопасности сложных холодных соусов; -демонстрировать варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</p>	<p>Текущий контроль; Практические занятия; Контрольные работы по темам МДК; Зачет по разделу профессионального модуля.</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности</p>

		работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями .	- взаимодействие с обучающимися, преподавателям и мастерами в ходе обучения.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	- экспертная оценка выполнения заданий на производственной практике.