Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

(подпись)

"\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

**Программа профессионального модуля**

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

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2017

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Автор:

к.т.н., доцент кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

ассистент кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Керичева К.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

«19» мая 2017 г., протокол № 6.

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа согласована:**

Исполнительный директор ООО «Паритет»

И.М. Алексеева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись)*

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.  4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 17 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 21 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) техника-технолога 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.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

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

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:** всего 422 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 165 часа, в т.ч. на практические занятия – 81 часа и курсовую работу - 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 89 часов**;**

производственная практика –144 часа.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **техника-технолога**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности)** |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| ПК 2.1-2.3 | Тема 1.1. Технология приготовления холодных блюд и закусок | **126** | **66** | 50 | - | **18** |  | **-** | **42** |
| ПК 2.1 – 2.2 | Тема 1.2. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **44** | **16** | 4 | **-** | **12** |  | **-** | **16** |
| ПК 2.3 | Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных соусов | **83** | **36** | 21 | **-** | **15** |  | **-** | **32** |
| ПК 2.2-2.3 | Тема 1.4. Технология приготовления холодных супов | **60** | **22** | 6 | **-** | **16** |  | **-** | **22** |
| ПК 2.1-2.3 | Тема 1.5. Технология приготовления холодных напитков | **50** | **16** | 0 | **--** | **16** |  | **-** | **18** |
| ПК 2.1-2.3 | Тема 1.6. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции | **35** | **9** | 0 |  | **12** |  | **-** | **14** |
|  | **Курсовая работа** |  |  |  |  |  | **12** |  |  |
|  | **Консультации** | **24** |  | - |  |  |  |  |  |
| ОК 1 - ОК 9  ПК 2.1 – 2.3. | **Производственная практика (по профилю специальности)** |  |  | | | | | | 144 |
|  | **Всего:** | **422** | **165** | 81 |  | **89** |  |  | **144** |

**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** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |  | | |  |  |
| **МДК. 02.01.** Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  | | |  |
| Тема 1.1. Технология приготовления холодных блюд и закусок | **Содержание** | | | **64** |
| 1 | | **Значение и ассортимент холодных блюд и закусок в питании.**  Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. | 14 |
| **2** |
| 2 | | **Технология приготовления бутербродов, в т.ч. канапе и закусок.**  Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.  Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых, сложных, закусочных/, закрытых, горячих, тортов бутербродных.  Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления и отпуска. | **2** |
| 3 | | **Технология приготовления салатов и винегретов**.  Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов, из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и птицы. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. | **2** |
| 4 | | **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. | **2** |
| 5 | | **Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.**  Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. | **2** |
| 6 | | **Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья.**  Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд | **2** |
| 7 | | **Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы.**  Ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Рекомендуемые к изучению блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром; поросенок отварной с хреном; ростбиф; сыр из кур или дичи /фромаж/ в форме; мясо, язык или поросёнок заливные; паштет из дичи, птицы или мяса; курица фаршированная /галантин/ в виде целой тушки, рулета; студни; ассорти мясное и др. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, птицы и мясных продуктов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. | **2** |
| 8 | | **Правила подачи холодных блюд и закусок и требования к качеству холодных блюд и закусок.**  Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. Техника 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 и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и закусок. Требования к качеству канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, блюд их мяса, рыбы, птицы. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных и рыбных блюд. | **2** |
| **Практические работы** | | | 8 |  |
| 1 | | Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порции холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов по формулам. |  | **3** |
| 2 | | Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. | **3** |
| **Лабораторные работы** | | | 42 |  |
| 1 | | Приготовление канапе, легких холодных закусок, сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. |  | **3** |
| 2 | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | **3** |
| 3 | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции. | **3** |
| 4 | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | **3** |
| 5 | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | **3** |
| 6 | | Приготовление сложных холодных блюд и закусок зарубежной кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | **3** |
| 7 | | Приготовление фирменных холодных блюд и закусок с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | **3** |
| Тема 1.2. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **Содержание** | | | **14** |  |
| 1 | | **Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции** **и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.**  Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | 10 |  |
| **2** |
| 2 | | **Холодильное оборудование.**  Устройство, назначение, правила безопасного использования холодильного оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. |  | **2** |
| 3 | | **Механическое оборудование.**  Устройство, назначение, правила безопасного использования механического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. |  | **2** |
| **Практическая работа** | | | 4 |  |
| 3 | | Подбор и техника безопасности при работе с производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной холодной кулинарной продукции (по заданию преподавателя) |  | **3** |
| Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных соусов | **Содержание** | | | **34** |  |
| 1 | | **Технология приготовления сложных холодных соусов.**  Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. | 13 |  |
| **2** |
| 2 | | **Требования к качеству холодных соусов.**  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Требования к качеству холодных соусов и заготовок для них. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных соусов. | **2** |
| 3 | | **Дополнения для сложных холодных соусов и правила подачи.**  Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напиток для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. | **2** |
| **Практические работы** | | | 9 | **3** |
| 4 | | Решение ситуационных задач. Расчёт количества соуса для отпуска блюд, изготовляемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов по формулам. |
| 5 | | Составление технологических и технико-технологических карт на холодные соусы. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции. |
| **Лабораторные работы** | | | 12 |
| 8 | | Приготовление сложных холодных соусов с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными способами. |  |
| 9 | | Приготовление сложных холодных соусов зарубежной кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными способами. |
| Тема 1.4. Технология приготовления холодных супов | **Содержание** | | | **20** |
| 1 | **Холодные супы.**  Технологический процесс приготовления, отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | | 6 | **2** |
| 2 | Технологический процесс приготовления холодных супов национальной и зарубежной кухни | | 8 |  |
| **Лабораторная работа** | | | 6 |  |
| 10 | Приготовление сложных холодных супов с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | **3** |
| Тема 1.5. Технология приготовления холодных напитков | **Содержание** | | | **14** |  |
| 1 | Холодные напитки: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование. | | 14 | **2** |
|  |
| Тема 1.6. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции | **Содержание** | | | **7** |  |
| 1 | **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. | | 7 | **2** |
|  | **Курсовая работа** | | | **12** |  |
|  | **Итого** | | | **165** |  |
|  | **Консультации** | | | **24** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.  Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.  Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.  Сервировка, оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделку сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.  Декорирование блюд сложными холодными соусами.  производить контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. | | | | **144** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.  Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Работа со «Сборником рецептур», нормативной и технологической документацией.  Подготовка докладов, рефератов по темам модуля.  Работа со справочником технолога.  Подготовка к деловой игре.  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  Разработка новых видов напитков, технологической документации на них (внеаудиторно).  Составление таблиц "Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок".  Самостоятельное изучение материала по темам "Технологический процесс приготовления салатов из сырых и варёных овощей" и др., пользуясь основной и дополнительной литературой.  Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды" "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья".  Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции, технологических процессов.  Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски.  Составление таблиц "Требования к качеству соусов, срокиреализации".  Составление технологических и технико-технологических карт.  Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов | | | | **89** |
| **Итого** | | | | **422** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер)

Оборудование учебного кулинарного цеха:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* оборудование для технологического процесса;
* набор инструментов и приспособлений;
* методические указания для выполнения лабораторных работ;
* ТК и ТТК;
* тесты по технологии продукции общественного питания;
* изобразительные (образные и условно-схематические): фотографии, картины, альбомы с ассортиментом кулинарной продукции, презентации и слайды, учебные видео ролики;
* натуральные образцы кулинарной продукции;
* раздаточный материал по темам учебных дисциплин.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в Комбинате питания ННГУ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Список основной литературы**

* + - 1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.
      2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 http://znanium.com/bookread2.php?book=513905

**Дополнительная литература**

[Мрыхина, Е.Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE#none) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
4. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
5. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
8. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
9. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения МДК и профессиональных модулей.

Освоение профессионального модуля студентами осуществляется на основе рационального сочетания традиционных методов передачи и закрепления информации с использованием в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых игр, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.).

Для качественной подготовки студентов к занятиям преподаватели разрабатывают учебно-методические материалы по МДК и профессиональным модулям, планы практических и иных видов занятий и методические рекомендации по подготовке к ним.

Для прохождения студентами СПО практических занятий созданы учебные лаборатории, оснащенные мебелью, инвентарём и другим оборудованием для проведения занятий.

Все виды практик проводятся в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами. Общий объем времени на их проведение определяется ФГОС и учебным планом. Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом. Видами практики студентов по профессиональному модулю являются: учебная и производственная практика.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках междисциплинарного курса является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика проводятся в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Студенты СПО, обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания» под руководством преподавателей отрабатывают практические навыки по производству готовой продукции.

Для организации руководства и контроля проведения учебной и производственной практики преподавателями осуществляется контроль посещаемости предприятий практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся пути их решения.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие и профессиональные 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 техника-технолога | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| 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 в области пищевого производства |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области пищевого производства |
| 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 |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | анализ инноваций в области пищевого производства |
| ПК 2.1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок | Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.  Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок.  Оценивает качество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.  Приготавливает и отпускает канапе, легкие и сложные холодные закуски.  Оценивает качество кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок.  Разрабатывает новые виды продукции: канапе, легких и сложных закусок. | Текущий контроль  1. Устный и письменный опрос по вопросам, выносимым на практических занятиях  2. Проверка заданий  3.Проверка курсовой работы  4.Проверка отчетов по практике  Промежуточный контроль:  Зачет |
| ПК 2.2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной  (домашней) птицы | Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной  (домашней) птицы.  Оценивает качество сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной  (домашней) птицы.  Приготавливает и отпускает сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной  (домашней) птицы.  Оценивает качество кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной  (домашней) птицы.  Разрабатывает новые виды продукции: сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Рассчитывает сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учётом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| ПК 2.3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов | Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных соусов.  Определяет последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных соусов.  Оценивает качество сырья для приготовления сложных холодных соусов.  Приготавливает и отпускает сложные холодные соусы.  Оценивает качество кулинарной продукции: сложных холодных соусов.  Разрабатывает новые виды продукции: сложных холодных соусов.  Точно и грамотно оформляет технологическую документацию (технологические и технико-технологические карты) для приготовления сложных холодных соусов. |

1. [↑](#footnote-ref-1)