Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного профиля**

**на базе основного общего образования**

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.02.10 « Технология продукции общественного питания»** (базовая подготовка).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Кетько Н.Е., заместитель директора по учебно-методической работе, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник системы НПО

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **стр.**  **4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля** | **8** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **17** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **20** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных 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 дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**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:

**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 закусок, блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-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 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 подач 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 **–354** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **210** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**140 ч**асов;

самостоятельной работы обучающегося – **70** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

# **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 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 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** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | | **в т.ч., курсовая работа,**  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.** | **Раздел 1.**  Реализация технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **210** | **140** | **90** | |  | **70** |  |  |  |
|  | **Производственная практика. часов** | **144** |  |  |  | |  |  | **72** | ***72*** |
|  | **Всего:** | **354** | **140** | **90** | |  | **70** |  | **72** | **72** |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование*:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

* компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения:
  + - Операционная система Windows XP
    - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

1. Технологическое оборудование:

* механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
* оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
* тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
* холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

* Ванная-мойка.
* Инвентарь:столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

* Посуда и инвентарь в ассортименте
* Доски разделочные
* Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Анфимова Н.А. **Кулинария.** Учебник для нач.проф.образования Гриф: / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400с. Гриф: рекомедовано ФГУ «Фиро»
2. Богушева В.И. **Технология** приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 374

*Дополнительные источники:*

1.Ковалев, Н.П. Русская кухня.

2.Новоженов, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд.

3.Барановский, В.А.,. Шатун , Л.Г Повар.

4.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

5.Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009

Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

*Отечественные журналы*:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

*Интернет-ресурсы:*

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http:// [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).,

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

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики и междисплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

.