

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 1 из 19 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т. А. Советова  
 22.09.2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление** **сложной холодной кулинарной продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № ___</i>	<b>Лист 2 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Борщ Елена Владимировна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК»

Есина Галина Ивановна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной(цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 02

от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК:            Г. И. Есина

**Эксперт:**

ООО «Барбус», директор Филипских Т.В.

ИП Ерьско Т.В., индивидуальный предприниматель Ерьско Т.В.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № ___</i>	<b>Лист 3 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 4 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закуски

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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 5 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

-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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 6 из 19 <b>Контрольный экз.</b>

-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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 282 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов;

производственной практики – 108 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 7 из 19 Контрольный экз.

## 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, легкие и сложные холодные закуски.
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.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № __	Лист 8 из 19 Контрольный экз.

### 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 (практическая подготовка)	
			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 (практическая подготовка), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 2.1.	<b>Раздел 1.</b> Приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	<b>62</b>	<b>42</b>	22	<b>20</b>	-	-
ПК 2.2.	<b>Раздел 2.</b> Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	<b>78</b>	<b>56</b>	28	<b>22</b>	-	-
ПК 2.3.	<b>Раздел 3.</b> Приготовление сложных холодных соусов	<b>34</b>	<b>18</b>	10	<b>16</b>	-	-
ПК 2.1. - ПК 2.3.	Практика производственная, часов	<b>108</b>				-	108
	<b>Всего:</b>	<b>282</b>	<b>116</b>	<b>60</b>	<b>58</b>	-	<b>108</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № __	Лист 9 из 19 Контрольный экз.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Раздел 1 Приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок</b>		<b>62</b>	
<b>МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>62</b>	
Тема 1.1 Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<b>Содержание</b> 1 Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках). 2 Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты. 3 Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. 4 Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.	20	
	<b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b> Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	4	
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b> Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	18	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.02 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № __</i>	<b>Лист 10 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

<b>Самостоятельная работа</b>			
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций. Составление отчётов по лабораторным работам.		20	
<b>Раздел 2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</b>		<b>78</b>	
<b>МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>78</b>	
Тема 2.1 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	<b>Содержание</b>		
	1   Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.	12	2
	2   Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски		
	3   Заливные блюда и закуски. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья.		
	<b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b>		
Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2		
<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>			
Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	12		
<b>Самостоятельная работа</b>			
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций. Составление отчётов по лабораторным работам.		11	
Тема 2.2 Приготовление	<b>Содержание</b>		



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа  
профессионального модуля**  
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10

*Редакция № 2  
Изменение  
№ \_\_*

**Лист 11 из 19**  
**Контрольный экз.**

сложных холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия.	16	2
	2	Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски.		2
	3	Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски.		2
	4	Заливные блюда и закуски.		2
	5	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика.		2
	6	Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. Оформление и подача холодных блюд и закусок.		
<b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b>				
	1	Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2	Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, сложного ассортимента		
<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>				
		Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд и закусок из мяса.	12	
		Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюдо и закусок из мяса домашней птицы.		
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.			11	
<b>Раздел 3 Приготовление сложных холодных соусов</b>			<b>34</b>	
<b>МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			<b>34</b>	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа  
профессионального модуля**  
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10

*Редакция № 2  
Изменение  
№ \_\_*

**Лист 12 из 19**  
**Контрольный экз.**

Тема 3.1 Приготовление сложных холодных соусов.	<b>Содержание</b>		8	2
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле.		
	2	Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик).		
	3	Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.		
	4	Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения.		
	<b>Практическое занятие (практическая подготовка)</b>		2	
	Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.			
<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>		8		
Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов.				
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		16		
<b>Производственная практика (практическая подготовка)</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к		108		

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.02 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № __</i>	<b>Лист 13 из 19</b> <b>Контрольный экз.</b>

безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
<b>Всего:</b>	<b>282</b>	

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).

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 14 из 19 Контрольный экз.

## 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.

Оборудование учебного кабинета, лабораторий и рабочих мест кабинета, лабораторий 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:**

Технологическое оборудование:

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

Оборудование:

- ванная-мойка;
- инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

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.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 15 из 19 Контрольный экз.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

#### Дополнительные источники:

1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома».

#### 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 междисциплинарного 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.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10	Редакция № 2 Изменение № ___	Лист 16 из 19 Контрольный экз.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологической картой; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом.	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа  
профессионального модуля**  
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение  
№ \_\_\_

Лист 17 из 19  
Контрольный экз.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде,	-демонстрация собственной деятельности в условиях	Деловые игры-моделирование



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа  
профессионального модуля**  
Условное обозначение: РП ПМ.02 19.02.10

*Редакция № 2  
Изменение  
№ \_\_\_*

**Лист 18 из 19  
Контрольный экз.**

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы