**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2016г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена на заседании  Учебно- методического объединения технологических специальностей  «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  Председатель УМО технологических специальностей  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева |  | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_2016г.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Автор: Скопецкая Л.Н., преподаватель специальных

дисциплин, ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты: Нартова А. М. заведующая столовой АЮТ

Квалификация по диплому:

инженер – технолог

Боровская Г.И. преподаватель спец. дисциплин

ГБПОУ КК «АМТТ»

Квалификация по диплому:

инженер - технолог

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | . |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности) |  |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| 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 сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| *ПК 2.4* | *Планировать и организовывать простые фуршеты.* |
| *ПК 2.5* | *Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.* |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент 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;  *планировать и организовывать простые фуршеты;*  *приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни* |
| **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  *планирование и организацию простых фуршетов;*  *приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни* |

*Раздел заполняется в соответствии с ФГОС СПО*

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной рабочей программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;

- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.

- обсуждения с заинтересованными работодателями.

*.*

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа** | | **учебная,**  часов | **производственная**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**  часов | **всего,**  часов | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК. 2.1** | **Раздел 1.** Ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок | **140** | **90** | *52* |  | **50** |  | **24** | **-** |
| **ПК.2.2** | **Раздел 2.** Ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **137** | **92** | *52* | **45** | **12** | **-** |
| **ПК.2.3** | **Раздел 3.** Ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов | **150** | **100** | *60* |  | **50** |  | **12** | **-** |
| **ПК2.4** | **Раздел 4.** *Планирование и организация простых фуршетов.* | **38** | **28** | *8* |  | **10** |  | **12** | **-** |
| **ПК2.5** | **Раздел 5.** *Ведение технологического процесса приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.* | **33** | **22** | *8* |  | **11** |  | **12** | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов | **72** |  | | | | | | **72** |
|  | **Всего:** | **642** | **332** | **180** | **30** | **166** | **\*** | **72** | **72** |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций [↑](#footnote-ref-1)