

Приложение 4.3.42.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения  
« Областной многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

**19.02.10. «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Р.п.Ардатов  
2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«08» 08 2014

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Разработчики:

Совина Александра Ивановна - преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	19

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью примерной 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): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработка 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:**

- органолептическим методом 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 программы профессионального модуля:**

всего – **372** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **296** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **152** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **76** часа;  
учебной практики – **72** часа.  
Производственной практики – 72 часа

**Виды итоговой аттестации (согласно учебного плана по специальности):**

**МДК 02.01 – экзамен**

**УП** - дифференцированный зачет  
**ПП** - дифференцированный зачет

**ПМ.02** - экзамен квалификационный

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 бутербродов, 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов в (максимальная 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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	
	Раздел 1. ..... ..... ...	372	152	92		76				
	Учебная практика... Производственная практика							72	72	
	<b>Всего:</b>	<b>372</b>	<b>152</b>	<b>92</b>		<b>-</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>



### 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, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел ПМ 2</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		372		
<b>МДК.02.01.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		152		
<b>Тема 1.1</b> Технология приготовления бутербродов, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из овощей и рыбы	<b>Содержание</b>	<b>20</b>		
	1.	Ассортимент, классификация бутербродов, легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов и легких закусок.	1	2
	2.	Приготовление слоеного, заварного, сдобного и пресного теста для бутербродов и легких закусок	1	
	3.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.	1	
	4.	Правила приготовления разных типов бутербродов. Варианты оформления бутербродов. Требования к качеству, органолептические способы определения степени готовности и качества, температурный и санитарный режимы.	1	
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей.	1	
	6.	Ассортимент, классификация , приготовление сложных холодных закусок из овощей.	2	

	7.	Ассортимент, классификация, приготовление сложных блюд из овощей .	1	
	8.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	
	9.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок из рыбы.	1	
	10.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из рыбы.	1	
	11.	Ассортимент, классификация, приготовление сложных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	2	2
	12.	Требования к качеству готовых легких и сложных холодных закусок, блюд рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов бутербродов, легких и сложных холодных закусок из рыбных продуктов.	2	
	13.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении лёгких и сложных холодных блюд.	1	
	14.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд . Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;	1	
	15.	Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд . Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.	1	
	16.	Методы сервировки, способы и температура подачи бутербродов, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы.	1	
	17.	Организация работы в холодном цехе, при приготовлении лёгких и сложных холодных закусок и блюд.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
	1	Приготовление лёгких бутербродов, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	
	2.	Приготовление сложных бутербродов, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	

	3.	Приготовление лёгких холодных закусок из рыбы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	
	4.	Приготовление лёгких холодных блюд из рыбы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	
	5.	Приготовление сложных холодных закусок, блюд из рыбы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	1	Изучение органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2	
	2.	Изучение методов контроля качества и безопасности, температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд.	4	
	3.	Расчёт количества порций, взаимозаменяемости сырья для приготовления бутербродов, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Составление технологических карт для приготовления бутербродов, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы.	10	
<b>Тема 1.2</b> Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы.	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1.	Ассортимент легких и сложных холодных закусок из мяса. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов	1	2
	2.	Технологию приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд.	1	
	3.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса.	1	
	4.	Ассортимент блюд из мяса. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов	1	
	5.	Технология приготовления холодных блюд из мяса.	2	
	6.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд.	1	
	7.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	1	
	8.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из мяса. Требования к качеству.	1	

9.	Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок из мяса.	1	
10.	Варианты оформления блюд из мяса и птицы; Технологию приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса.	1	
11.	Ассортимент легких и сложных холодных закусок из птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	
12.	Ассортимент холодных блюд из птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	
13.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок, блюд из птицы.	1	
14.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из птицы. Требования к качеству.	1	
15.	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из мяса и птицы	1	
16. 17. 18.	Виды механического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из мяса и птицы. Виды холодильного оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из мяса и птицы. Виды производственного инвентаря, инструментов и их безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из мяса и птицы.	1	
19.	Технологию приготовления легких и сложных холодных закусок из птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из птицы.	1	
20.	Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок из птицы.	1	
21. 22.	Варианты оформления блюд из мяса и птицы. Технологию приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из птицы. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.	1	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
1.	Приготовление лёгких холодных закусок, блюд из		

		мяса, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственным инвентарем и технологическое оборудованием.	6	
	2.	Приготовление сложных холодных закусок, блюд из птицы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственным инвентарем и технологическое оборудованием.	10	
	<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
	1.	Изучение органолептической оценки, методов контроля качества продуктов для приготовления лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы.	2	
	2.	Составление технологической документации на лёгкие и сложные холодные закуски, блюда из мяса и птицы	6	
	3,4	Способы определения массы, расчёт количества порций, взаимозаменяемости сырья для приготовления лёгких и сложных холодных закусок из мяса.	6	
	5.	Способы определения массы, расчёт количества порций, взаимозаменяемости сырья для приготовления лёгких и сложных холодных блюд из птицы.	6	
<b>Тема 1.3</b> Технология приготовления сложных холодных соусов.	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1.	Ассортимент сложных холодных соусов для холодных сложных блюд из рыбы.	1	
	2.	Технология приготовления сложных холодных соусов для блюд из рыбы.	1	
	3.	Ассортимент сложных холодных соусов для холодных сложных блюд из мяса.	1	
	4.	Технология приготовления сложных холодных соусов для холодных сложных блюд из мяса.	1	
	5.	Ассортимент сложных холодных соусов для холодных сложных блюд из птицы.	1	
	6.	Технология приготовления сложных холодных соусов для холодных сложных блюд из птицы.	1	
	7.	Ассортимент заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	1	
	8.	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	1	
	9, 10.	Технология приготовления сложных холодных соусов.	6	
	11, 12.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.	1	

	13.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов. Требования к качеству соусов и заготовок для них.	1	
	14.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.	1	
	15.	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов.	1	
	16.	Варианты оформления сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	1	
	17.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>14</b>	
	1.	Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами. Декорирование блюд сложными холодными соусами.	14	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	1.	Изучение органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов.	2	
	2.	Составление технологической документации на холодные соусы.	4	
	3.	Расчёт расхода сырья и выход гастрономических изделий.	6	
	4.	Расчет количества порций, кондиционности, взаимозаменяемости сырья для приготовления сложных холодных соусов.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>			<b>76</b>	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
	1.	Изучение ассортимента легких и сложных холодных закусок.	4	
	2.	Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».	4	
	3.	Самостоятельное изучение материала по теме «Легкие и сложные холодные закуски».	4	
	4.	Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы;	4	
	5.	Подготовка реферата: «Банкетные холодные закуски из рыбы».	4	
	6.	Подготовка реферата: «Банкетные холодные закуски из мяса».	4	
	7.	Разработка новых видов холодных блюд и закусок (правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных	2	

		холодных закусок).		
	8.	Изучение нормативной документации, требования к качеству готовых канапе.	2	
	9.	Реферат «Моё любимый салат»	18	
	10.	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок.	4	
	11.	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы.	2	
	12.	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд.	4	
	13.	Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы».	4	
	14.	Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса».	4	
	15.	Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы».	4	
	16.	Составить схему приготовления холодных соусов.	2	
	17.	Изучение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и холодных блюд варианты их использования (по основной и дополнительной литературе, использование информационных технологий).	2	
	18.	Составление таблицы: «Вина, рекомендуемые к холодным блюдам».	2	
	19.	Составление таблицы: «Вина, рекомендуемые к холодным закускам».	2	
<b>Учебная практика Производственная практика</b>			<b>144</b>	
<b>Виды работ</b>				
	1.	Организация работы холодного цеха. Изучение оборудования и инвентаря для приготовления лёгких и сложных холодных закусок, блюд и соусов.	6	
	2.	Приготовление слоеного, заварного, сдобного и пресного теста для канапе и легких закусок. Приготовление лёгких канапе.	6	
	3.	Приготовления лёгких холодных блюд из птицы, мяса используя различные технологии. Правила проведения бракеража.	6	
	4.	Приготовления лёгких холодных блюд из рыбы, овощей используя различные технологии, изучение оборудования и инвентаря. Правила проведения бракеража.	6	
	5.	Приготовления холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами.	6	
	6.	Сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.	6	

	7.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	6	
	8.	Приготовление сложных канапе и бутербродов, используя различные технологии. Сервировка и оформление.	12	
	9.	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов в холодном цехе.	12	
	10.	Приготовления сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии, сервировки и оформления сложных холодных блюд из птицы.	12	
	11.	Разработки ассортимента сложных холодных блюд из птицы.	12	
	12.	Приготовления сложных холодных блюд из рыбы, используя различные технологии. Сервировки и оформления сложных холодных закусок из рыбы.	12	
	13.	Разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы.	6	
	14.	Приготовления сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии. Сервировки и оформления сложных холодных блюд из мяса.	12	
	15.	Разработки ассортимента сложных холодных блюд из мяса.	6	
	16.	Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.	6	
	17.	Приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
	18.	Разработки ассортимента сложных холодных соусов и заправок	6	
		<b>Всего</b>	<b>372</b>	
<b>ПМ 02</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>			



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, технологии продукции общественного питания; мастерских учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: мультимедийная установка, компьютер.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование (овощерезки, мясорубка, миксер и т.д.).

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1.Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.

2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

2.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум»

<http://znanium.com/catalog.php>

**Дополнительные источники:**

1.Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.

2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

5.Ивенская О. Кулинарная энциклопедия 2015г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

6. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 2015г. Электронный ресурс; <http://www.znanium.com>.

7.Васильева Я.В Мясные деликатесы по-домашнему: Закуски. Салаты. Заливное.2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

8 .Все о кулинарии. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

### **Нормативные документы**

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"  
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой  
ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением  
Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

#### **Журналы:**

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

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

*1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.*

---

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья .

2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу :Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:Руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

Мастера: с высшим образованием по технологическому направлению.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. (овощи, грибы, плоды)	Разработка технологических карт на канапе, легкие и сложные холодные закуски в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке	Бракераж готовых блюд. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный

	готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче канапе, легких и сложных холодных закусок (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Рациональность распределения времени на приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. (самоорганизация ОК).	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Рациональность распределения времени на приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Соответствие оформленных технологических карт на сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, нормативной документации.	Защита практической работы. Оценка выполнения практической работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы с применением новых элементов технологий.	Защита лабораторной работы. Оценка выполнения практической работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Соблюдение требований к органолептической оценке качества готовых блюд согласно технологических карт.	Результаты бракеража готовых блюд. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Приготовление сложных холодных блюд из мяса с применением новых элементов.	Защита лабораторной работы. Оценка выполнения практической работы Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с применением новых технологий.	Защита лабораторной работы. Оценка выполнения практической работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Соответствие выбираемого продукта для приготовления различного ассортимента соусов	Защита практической работы. Оценка выполнения практической работы Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный
	Соблюдение технологической последовательности по приготовлению сложных холодных соусов.	Защита практической работы. Оценка выполнения практической работы. Экзамен МДК02.01. Экзамен квалификационный

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, промежуточный контроль.

<p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.</p>	<p>Защита практических, лабораторных работ.</p>
<p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в бригадах</p>
<p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд,</p>
<p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Лабораторные, практические занятия, все виды практик.</p>
<p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Лабораторные, практические занятия, все виды практик.</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.</p>	<p>Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах.</p>

Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.
--	--	-------------------

