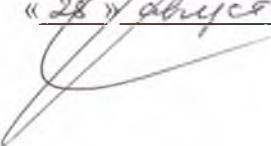


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
«28» августа 2020 г.  


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

По специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (циклической) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин  
ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1  
от « 23 » августа 2010 г.

Председатель П(Ц)К Г.Л. Ломака

Разработчик: Ломака Галина Леонидовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.02

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

#### иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

#### уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный 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 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 из 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. Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.02:**

всего – 239 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 155 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 51 часов;

учебной и производственной практики – 126 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 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	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределочная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	44	20	12	18	24	
ПК 2.2	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	129	70	32	23	42	
ПК 2.3	Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	30	14	6	10	24	
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>					<b>36</b>
<b>Всего:</b>		<b>281</b>	<b>104</b>	<b>50</b>	<b>51</b>	<b>90</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

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>ПМ.02</b> <b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		227	
<b>МДК.02.01.</b> <b>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>		104	
<b>Раздел 1. ПМ.02</b> <b>Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции</b>		20	
<b>Тема 1.1</b> Холодные блюда и закуски. Горячие закуски	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.</p> <p>2 Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>3 Гарниры, соусы к холодным блюдам , закускам: Рыбное и мясное желе. Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей, их ассортимент Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>4 Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент</p> <p>5 Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи.</p>	10	2

	Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
6	Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
7	Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент		
8	Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей		
<b>Тема 1.2</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из рыбы, мяса, с/х птицы	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок</p> <p>2 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1 ЛПЗ № 1 Составление технологических карт на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы</p> <p>2 ЛПЗ № 2 Составление «Меню» на холодные закуски . Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из рыбы, мяса, с/х птицы</p> <p>2 Работа со сборником рецептур</p> <p>3 Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».</p> <p>4 Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья"</p> <p>5 Составление рекламных проспектов</p> <p><b>Домашнее задание</b></p> <p>1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме</p> <p>2 Работа с нормативными документами (сборник рецептур)</p> <p>3 Решение ситуационных задач</p>	2	2
<b>Раздел 2. ПМ.01</b> <b>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</b>		70	

(домашней) птицы для сложной кулинарной продукции			
<b>Тема 2.1</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	<b>Содержание</b> 1 Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 2 Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	14	2
<b>Тема 2.2</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b> 1 Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 2 Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 3 Методы приготовления сложных холодных закусок: нарезка вручную и на слайсере, соление, консервирование, маринование, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение	20	2
	<b>Лабораторные работы</b> 1 ЛПЗ № 3-5 Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок 2 ЛПЗ № 6-9 Составление технико-технологических карт на холодные блюда из рыбы, мяса, с/х птицы 3 ЛПЗ № 10 Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы 4 ЛПЗ № 11 Составление «Меню» на холодные блюда	32	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы 2 Работа с дополнительной литературой 3 Решение ситуационных задач 4 Составление технологических карт на холодные блюда	23	
	<b>Домашнее задание</b> 1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме 2 Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		

	3	Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»		
<b>Раздел 3. ПМ.01</b> <b>Технологические процессы и приготовление</b> <b>сложных холодных соусов</b> <b>для сложной кулинарной</b> <b>продукции</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 3.1.</b>  Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов		<b>Содержание</b>	6	2
	1	Холодные соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.		
	2	Ассортимент сложных холодных соусов декорирования блюд сложными холодными соусами;		
	3	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского.		
	4	Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству.		
	5	Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок.		
	6	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	7	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.		
<b>Тема 3.2.</b>  Производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов		<b>Содержание</b>	2	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
		<b>Лабораторные работы</b>	8	
	1	ЛПЗ № 12 Составление технологических карт на холодные соусы		
	2	ЛПЗ № 13 Расчет себестоимости продукции на холодные соусы		
	3	ЛПЗ № 14 Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и юлюд из с/х птицы Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	10	

	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов		
	2	Работа с конспектом		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Отработка навыков приготовления холодных соусов		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	<b>Учебная практика</b>			
	1	Приготовление бутербродов и банкетных закусок.		
	2	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы, используя различные способы и приемы приготовления		
	3	Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из них		
	4	Приготовление холодных соусов, используя различные способы и приемы подготовки для сложных блюд		
	5	Органолептическая оценка качества готовых холодных соусов		
	<b>Производственная практика</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд		
	2	Организация технологического процесса и приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд		
	3	Организация технологического процесса и приготовление холодных соусов для сложных блюд		
	<b>Всего</b>			
				239

:

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

##### Кабинеты:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства организации хранения и контроля запасов сырья организации обслуживания

**Учебная лаборатория №102** учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

##### Спортивный комплекс.

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места студентов
3. Таблицы, схемы, технологические карты

##### Технические средства обучения:

1. Проектор ViewSonic PA503S
2. Компьютер ICL 400
3. Монитор ACER
4. Интерактивная доска PolyVision
5. Документ камера-сканер Aver Vision CP 135
6. Принтер лазерный Xerox Phaser 3140
7. Ноутбук портативный ПВЭМ RAYbookBI1010 ICL

##### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоячным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница – камень
14. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
16. Мясорубка MEM 12E
17. Взбивальная машинка
18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH

19. Машина тестомесильная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной НТД 20
20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
21. Шкаф расстоячный на 12 противней XL405
22. Фламбе, нерж.сталь
23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
24. Весы электронные настольные порционные AD-5
25. Производственные столы
26. Производственные столы с буковым покрытием
27. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
28. Раковина для мытья рук
29. Стеллажи
30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
31. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
35. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
36. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

- 1.Ножи
- 2.Сотейники
- 3.Кастрюли
- 4.Разделочные доски
- 5.Сковороды разных объемов
- 6.Блинные сковороды
- 7.Пиццерийные сковороды
- 8.Миски из нержавейки разных ёмкостей
- 9.Гастроемкости разных объемов
- 10.Кондитерские мешки , наконечники
- 11.Поварской инвентарь и инструменты
- 12.Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

#### Основные источники:

14. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер.- М.: Изд. центр «Академия», 2016.-400с.
15. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 128с.
17. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ - М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 208с. Цв. Ил.
18. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/- 3-е изд.,стер. М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 176с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ - М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 208с. - М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.

#### Дополнительные источники:

20. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
21. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
22. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
23. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
24. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
25. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
26. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. М.: ООО «Дом славянской книги», 2013. – 576с.
28. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - СПб.: Профи, 2009. – 296с.
29. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.: Изд.центр «Академия», 2010.- 208с.

#### Интернет-ресурсы:

30. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
31. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-domu.ru/>. Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
32. <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
33. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.

34. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
35. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
36. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
37. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
38. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

#### **4.3 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы кон- тrolя и оценки
<b>ПК 2.1</b>  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</p> <p>приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры, урок – конкурс «Лучший бутерброд»;</p> <p>тестирование «Бутерброды», «Салаты», «Сложные закуски из рыбы», написание докладов «Роль салатов в питании», «История происхождения бутербродов»</p> <p>Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья"</p> <p>контрольные работы; самостоятельная работа: Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»</p> <p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы</p> <p>Проведение исследований «Влияние соли при приготовлении салатов</p> <p>Составление технологических карт «бутерброды», «Салаты» практические работы;</p> <p>лабораторные рабо-</p>
<b>ПК 2.2</b>  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы, птицы.</p>	<p>Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»</p> <p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы</p> <p>Проведение исследований «Влияние соли при приготовлении салатов</p> <p>Составление технологических карт «бутерброды», «Салаты» практические работы;</p> <p>лабораторные рабо-</p>

<b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность приготовленных соусов	ты № 1-14; накопительная система оценки; Подбор информации по темам: «Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд» «Сохранение полезных веществ при ТО овощей», Ученическая конференция «Шаг в будущее»
--	--	--

#### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации,	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	

необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	личностного развития.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	