

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Технолог общественного питания  
Нурлатского филиала  
ООО «Татнефть УРС»

Р.С.Хасанзянова

«10» 06 2020 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО



Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А.Граф

«17» 06 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «10» 06 2020г.

Председатель ПЦК 

С.А.Абрамова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Нурлатский аграрный техникум

Разработчик: Файзуллина М.Я. – преподаватель специальных дисциплин.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, 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 подготовке 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, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и 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. Блюда 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.

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 02.01 «**Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**» обучающийся должен

**Уметь:** использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь;

**Знать:** правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь.

### 1.3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 240 часов;  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов, в том числе  
 практических занятий - 102 час  
 самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;  
 учебной и производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными и общими 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

### 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	<b>Раздел 1. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	70	45	30	25		
ПК 2.2	<b>Раздел 2. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	70	45	30	25		
ПК 2.3	<b>Раздел 3. ПМ.02</b>	100	70	42	30		

	Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции						
	<b>Учебная практика</b>					72	
	<b>Производственная практика</b>						72
	<b>Всего:</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>102</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

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> Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.			
<b>МДК 01.02.</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
<b>Раздел 1. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции		15/30/25	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2



Холодные блюда и закуски. Горячие закуски	Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Технология приготовления и правила подачи канапе и банкетных закусок. Технология приготовления и правила подачи закусок из овощей и грибов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	3	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> отчет о проделанной работе, подготовить таблицу: «Сроки реализации канапе, легких и сложных холодных закусок»	6	3
	Технология приготовления и правила подачи закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт на холодные закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы	8	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить технологические схемы на «Холодные закуски из рыбы», подготовить реферат на тему: «Приготовление и подача сложных блюд из морепродуктов »	6	3
	Технология приготовления и правила подачи закусок из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт на холодные закуски из мяса, с/х птицы. Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из мяса, с/х птицы. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы	8	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, подготовить таблицу: «Сроки хранения и реализации холодных закусок из мяса, с/х птицы »	6	3
	Технология приготовления и правила подачи закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.	5	1

	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха для приготовления закусок из яиц и сыра.	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе. Подготовка рефератов: "Банкетные холодные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья"	7	3
<b>Раздел 2. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции		<b>15/30/25</b>	
<b>Тема 2.1</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей.	<b>Содержание учебного материала:</b>	3	1
	Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления холодных блюд из овощей и грибов, оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Практические занятия:</b> Составление технико-технологических карт на холодные блюда из овощей. Расчет себестоимости продукции на холодные сложные блюда из овощей. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Приготовление и отпуск холодных сложных блюд из овощей»	3	3
<b>Тема 2.2</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	1
	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Практические занятия:</b> Составление технико-технологических карт на холодные сложные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Расчет себестоимости продукции на холодные сложные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа со сборником рецептур.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить таблицу: «Требования к качеству, режимы хранения сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	6	3

<b>Тема 2.3</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.	<b>Содержание учебного материала:</b> Ассортимент сложных холодных блюд из мяса. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технико-технологических карт на холодные блюда из мяса. Расчет себестоимости продукции. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Приготовление банкетных холодных мясных блюд»	6	3
	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из с/х птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Расчет массы птицы для приготовления холодных сложных блюд. Составление технико-технологических карт на холодные блюда из с/х птицы. Расчет себестоимости продукции на холодные сложные блюда из с/х птицы. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе. Составление презентации по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из сельскохозяйственной птицы»	6	3
	<b>Содержание учебного материала:</b> Ассортимент сложных холодных блюд из субпродуктов. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технико-технологических карт на холодные блюда из мяса. Расчет себестоимости продукции. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, подготовить презентацию на пройденную тему.	4	3
<b>Раздел 3. ПМ.02</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции		28/42/30	
<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов.	<b>Содержание учебного материала:</b> Технологический процесс приготовления красных соусов и их производных, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт на холодные красные соусы. Расчет себестоимости продукции на соусы. Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха. Подбор соусов для	6	2

	рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы. Работа со сборником рецептур, решение задач.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить технологические схемы на холодные красные соусы.	4	3
	Технологический процесс приготовления белых соусов на мясном бульоне и их производных, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Работа со сборником рецептур, решение задач, составление технологических карт и схем. Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных белых соусов.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить калькуляцию на белые холодные соусы.	4	3
	Технологический процесс приготовления белых соусов на рыбном бульоне и их производных, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Работа со сборником рецептур, решение задач, составление технологических карт и схем. Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных белых соусов.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить калькуляцию на белые холодные соусы на рыбном бульоне.	6	3
	Технологический процесс приготовления соусов грибных, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт и схем на грибные холодные соусы. Расчет себестоимости продукции на соусы. Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	3
	Технологический процесс приготовления соусов сметанных, молочных различной консистенции, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации	4	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт и схем на сметанные и молочные холодные соусы. Расчет себестоимости продукции на соусы. Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить технологические схемы на сметанные, молочные, грибные холодные соусы .	6	3
	Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов: ассортимент, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование.	4	1

	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт и схем на холодные яично масляные соусы. Расчет себестоимости продукции на соусы. Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха. Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Приготовление и отпуск яично-масляных соусов »	6	3
	Технология приготовления соусов на уксусе, ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт на холодные соусы на уксусе. Расчет себестоимости продукции на соусы. Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха. Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отчет о проделанной работе, составить калькуляцию на холодные соусы на уксусе.	4	3
	<b>Зачет</b>	2	1
	<b>Учебная практика:</b>	<b>72</b>	
	Приготовление канапе и легких закусок.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из жареного мяса крупным куском.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из жареного мяса порционным куском.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы целиком.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы порционными кусками.	6	
	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов птицы.	6	
	Приготовление сложных холодных соусов для приготовления блюд и закусок из овощей, рыбы и мяса.	6	

	<b>Производственная практика:</b>	<b>72</b>	
	Приготовления канапе и легких закусок. Оформление канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	
	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	
	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей. Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	
	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса крупными кусками. Подача и хранение.	6	
	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса порционными кусками.	6	
	Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача, оформление и хранение	6	
	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы целиком. Подача, оформление и хранение.	6	
	Оформление холодных закусок и блюд из птицы порционными кусками с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	
	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов. Подача, оформление и хранение.	6	
	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов. Подача, оформление и хранение.	6	
	Приготовление сложных холодных соусов для подачи блюд из овощей, рыбы и мяса. Подача, оформление и хранение.		
	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из субпродуктов птицы. Подача, оформление и хранение.		
	Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок и блюд. Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции.		
<b>Итого</b>	<b>аудиторные - 160\практические- 102\самостоятельные - 80</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)

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных холодных блюд
- электромеханическое оборудование (мясорубка; миксер), плиты, жарочные шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

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

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература 2018
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2017

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2010 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2011 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2018.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2018
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2019
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 2.4.3.1186 - 03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.10 № 325.

**Дополнительные источники:**

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература, 2018
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2017
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2017
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **«Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции»** является освоение МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

**Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой 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

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• написание сообщений;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• проведение исследований;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>
<b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</li> <li>• осуществление правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</li> <li>• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>

	<p>сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных соусов</li> <li>• приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• ролевые игры;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>• (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).</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

оценивать их эффективность и качество.	технологических процессов;  • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	практик
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью  
18 (восемнадцать) листов  
Секретарь: Т.С. П. Собенкова  
части

