

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для 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 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 дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального 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:

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

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
 - **уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- **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.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 444 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 199 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 101 час;
 учебной практики – 72 часа,
 производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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 коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	202	114	62	52	36	72
ПК 2.2.	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	92	47	15	27	18	
ПК 2.3.	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов.	78	38	10	22	18	
	Производственная практика(преддипломная)	18					18
	Всего:	462	199	87	101	72	90

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 01.1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<i>Содержание учебного материала</i>	166	
	1 Организация работы холодного цеха.	1	1
	2 Санитарные требования в холодном цехе.	1	1
	3 Правила обслуживания слайсеров, хлеборезок.	1	1
	4 Правила обслуживания протирочных и взбивальных машин	1	1
	5 Правила обслуживания холодильного оборудования	1	1
	6 Правила обслуживания прилавков-витрин и ледогенератора.	1	1
	7 Ассортимент легких и сложных холодных закусок.	1	1
	8 Товароведческая характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов	1	1
	9 Технология приготовления гастрономических продуктов порциями: мясные и рыбные нарезки, оформление, подача.	1	1
	10 Технология приготовления гастрономических продуктов порциями: сырные и овощные нарезки, оформление, подача.	1	1
11 Ассортимент, классификация и пищевая ценность бутербродов	1	1	

12	Продукты, используемые для приготовления бутербродов: классификация, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	1	1
13	Технология приготовления закрытых бутербродов (сандвичей)	1	1
14	Технология приготовления горячих бутербродов	1	1
15	Технология приготовления банкетных бутербродов (канапе, волованы, корзиночки, трубочки)	1	1
16	Технология приготовления гирос и буритос	1	1
17	Технология приготовления питы и лавашей.	1	1
18	Технология приготовления тортов закусочных.	1	1
19	Температурный и санитарный режимы, правила бракеража бутербродов.	1	1
20	Ассортимент и пищевая ценность салатов	1	1
21	Технология приготовления соусов и вкусовых добавок для заправки и подачи салатов.	1	1
22	Технология приготовления салатов из свежих овощей.	1	1
23	Технология приготовления салатов из квашенных и маринованных овощей	1	1
24	Технология приготовления салатов с мясными гастрономическими продуктами	1	1
25	Технология приготовления салатов с рыбными гастрономическими продуктами	1	1
26	Технология приготовления винегретов.	1	1
27	Технология приготовления и оформление банкетных салатов	1	1
28	Технология приготовления салатов-коктейлей	1	1
29	Особенности приготовления, оформления и подачи салатов европейской кухни	1	1
30	Особенности приготовления, оформления и подачи салатов азиатской кухни.	1	1
31	Ассортимент и закусок из овощей и грибов	1	1
32	Товароведческая характеристика овощей. Требования к качеству сырья.	1	1
33	Технология приготовления закусок из жареных овощей и грибов	1	1
34	Технология приготовления закусок из тушеных и запеченных овощей и грибов	1	1

35	Ассортимент и особенности приготовления закусок из мяса и мясопродуктов	1	1
36	Товароведческая характеристика мяса. Требования к качеству сырья.	1	1
37	Технология приготовления отварных и жареных закусок из мяса и мясопродуктов	1	1
38	Технология приготовления запеченных закусок из мяса и мясопродуктов	1	1
39	Технология приготовления фаршированных закусок из мяса.	1	1
40	Товароведческая характеристика субпродуктов. Требования к качеству сырья.	1	1
41	Технология приготовления легких и сложных закусок из субпродуктов.	1	1
42	Технология приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов	1	1
43	Ассортимент и особенности приготовления закусок из рыбы.	1	1
44	Товароведческая характеристика рыбы. Требования к качеству сырья.	1	1
45	Технология приготовления отварных и жареных закусок из рыбы	1	1
46	Технология приготовления запеченных закусок из рыбы	1	1
47	Технология приготовления фаршированных закусок из рыбы	1	1
48	Технология приготовления отварных и жареных закусок из морепродуктов	1	1
49	Технология приготовления заливных блюд из рыбы и морепродуктов.	1	1
50	Ассортимент и технология приготовления закусок из яиц.	1	1
51	Ассортимент и технология приготовления закусок из творога и сыра.	1	1
52	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции	1	1
Практические занятия			
53	Практическое занятие №1: Организация технологического процесса приготовления холодных закусок	1	2
54	Практическое занятие №2: Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд	1	2
55	Практическое занятие №3: Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок	1	2
56	Практическое занятие №4: Органолептическая оценка годности мясных	1	2

	гастрономических продуктов.		
57	Практическое занятие №5: Органолептическая оценка годности рыбных гастрономических продуктов.	1	2
58	Практическое занятие №6: Органолептическая оценка годности молочных гастрономических продуктов (сыр, масло, творог).	1	2
59	Практическое занятие №7: Составление и расчет технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления мясных гастрономических продуктов порциями.	1	2
60	Практическое занятие №8: Решение задач на количество отходов при подготовке мясных гастрономических продуктов.	1	2
61	Практическое занятие №9: Решение задач на количество отходов при подготовке рыбных гастрономических продуктов.	1	2
62	Практическое занятие №10: Решение задач на количество отходов при подготовке морепродуктов.	1	2
63	Практическое занятие №11: Оформление гастрономических продуктов порциями	1	2
64	Практическое занятие №12: Составление схемы «Классификация бутербродов»	1	2
65	Практическое занятие №13: Виды хлебобулочных изделий и правила их использования для приготовления бутербродов.	1	2
66	Практическое занятие №14: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления простых и сложных бутербродов.	1	2
67	Практическое занятие №15: Варианты оформления и декорирования простых и сложных бутербродов различными пастами.	1	2
68	Практическое занятие №16: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления горячих и банкетных бутербродов.	1	2
69	Практическое занятие №17: Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами	1	2
70	Практическое занятие №18: Оформление и подача банкетных бутербродов	1	2

71	Практическое занятие №19: Органолептическая оценка годности продуктов для приготовления салатов	1	2
72	Практическое занятие №20: Составление технологических карт салатов из свежих овощей.	1	2
73	Практическое занятие №21: Расчет количества продуктов для приготовления салатов из свежих овощей	1	2
74	Практическое занятие №22: Составление технологических карт салатов из квашенных и маринованных овощей.	1	2
75	Практическое занятие №23: Расчет количества продуктов для приготовления салатов из квашенных и маринованных овощей	1	2
76	Практическое занятие №24: Составление технологических карт салатов с мясными гастрономическими продуктами	1	2
77	Практическое занятие №25: Расчет количества продуктов для приготовления салатов с мясными гастрономическими продуктами	1	2
78	Практическое занятие №26: Составление технологических карт салатов с рыбными гастрономическими продуктами	1	2
79	Практическое занятие №27: Расчет количества продуктов для приготовления салатов с рыбными гастрономическими продуктами	1	2
80	Практическое занятие №28: Составление технологических карт винегретов	1	2
81	Практическое занятие №29: Расчет количества продуктов для приготовления винегретов	1	2
82	Практическое занятие №30: Составление технологических карт банкетных салатов	1	2
83	Практическое занятие №31: Расчет количества продуктов для приготовления банкетных салатов	1	2
84	Практическое занятие №32: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления салатов европейской кухни	1	2
85	Практическое занятие №33: Варианты оформления, методы сервировки и гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении	1	2

	салатов.		
86	Практическое занятие №34: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления салатов европейской и азиатской кухни	1	2
87	Практическое занятие №35: Варианты оформления, методы сервировки банкетных салатов	1	2
88	Практическое занятие №36: Правила подготовки овощей для приготовления закусок.	1	2
89	Практическое занятие №37: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления блюд закусок из овощей и грибов	1	2
90	Практическое занятие №38: Правила подготовки мяса для приготовления закусок.	1	2
91	Практическое занятие №39: Составление и расчет технологических карт отварных и жареных закусок из мяса и мясопродуктов	1	2
92	Практическое занятие №40: Составление технологических карт запеченных закусок из мяса и мясопродуктов	1	2
93	Практическое занятие №41: Расчет количества продуктов для приготовления запеченных закусок из мяса и мясопродуктов	1	2
94	Практическое занятие №42: Составление технологических карт фаршированных закусок из мяса.	1	2
95	Практическое занятие №43: Расчет количества продуктов для приготовления фаршированных закусок из мяса.	1	2
96	Практическое занятие №44: Правила подготовки субпродуктов для приготовления закусок.	1	2
97	Практическое занятие №45: Составление технологических карт легких и сложных закусок из субпродуктов.	1	2
98	Практическое занятие №46: Расчет количества продуктов для приготовления легких и сложных закусок из субпродуктов.	1	2
99	Практическое занятие №47: Составление технологических карт и расчет	1	2

	количества продуктов для приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов		
100	Практическое занятие №48: Правила подготовки рыбы для приготовления закусок.	1	2
101	Практическое занятие №49: Составление технологических карт отварных и жареных закусок из рыбы	1	2
102	Практическое занятие №50: Расчет количества продуктов для приготовления отварных и жареных закусок из рыбы	1	2
103	Практическое занятие №51: Составление технологических карт запеченных закусок из рыбы	1	2
104	Практическое занятие №52: Расчет количества продуктов для приготовления запеченных закусок из рыбы	1	2
105	Практическое занятие №53: Составление технологических карт фаршированных закусок из рыбы	1	2
106	Практическое занятие №54: Расчет количества продуктов для приготовления фаршированных закусок из рыбы	1	2
107	Практическое занятие №55: Составление и расчет технологических карт отварных и жареных закусок из морепродуктов	1	2
108	Практическое занятие №56: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления заливных блюд из рыбы и морепродуктов.	1	2
109	Практическое занятие №57: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления закусок из яиц.	1	2
110	Практическое занятие №58: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления закусок из творога и сыра.	1	2
111	Практическое занятие №59: Правила подбора вин и других алкогольных напитков для приготовления и подачи закусок	1	2
112	Практическое занятие №60: Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок.	1	2

	113	Практическое занятие №61: Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Правила проведения бракеража	1	2
	114	Практическое занятие №62: Правила хранения холодных блюд и закусок	1	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			
	115	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	20	3
	116	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	10	3
	117	Составление тестов по теме	10	3
	118	Составление рефератов	12	3
Тема 01.2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		74	
	1	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, рыбы и птицы	1	1
	2	Требование и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы	1	1
	3	Ассортимент холодных блюд из рыбы.	1	1
	4	Технология приготовления отварных и жареных блюд из рыбы	1	1
	5	Технология приготовления запеченных холодных блюд из рыбы	1	1
	6	Технология приготовления фаршированных холодных блюд из рыбы	1	1
	7	Требования к качеству холодных рыбных блюд, температурный режим, условия и сроки хранения.	1	1
	8	Ассортимент холодных блюд из морепродуктов	1	1
	9	Технология приготовления холодных блюд из ракообразных	1	1
	10	Технология приготовления холодных блюд из моллюсков	1	1
	11	Технология приготовления запеченных и фаршированных блюд из морепродуктов	1	1
	12	Ассортимент холодных блюд из мяса	1	1
	13	Технология приготовления отварных и жареных блюд из мяса крупным	1	1

	куском		
14	Технология приготовления порционных жареных и тушеных холодных блюд из мяса	1	1
15	Технология приготовления запеченных холодных блюд из мяса	1	1
16	Технология приготовления фаршированных холодных блюд из мяса.	1	1
17	Технология приготовления рубленной и котлетной массы	1	1
18	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы	1	1
19	Технология приготовления отварных и жареных блюд из котлетной массы	1	1
20	Технология приготовления тушеных блюд из котлетной массы	1	1
21	Технология приготовления запеченных блюд из котлетной массы	1	1
22	Технология приготовления фаршированных блюд из котлетной массы.	1	1
23	Требования к качеству мясных блюд, температурный режим, условия и сроки хранения.	1	1
24	Технология приготовления блюд из субпродуктов	1	1
25	Технология приготовления банкетных блюд из мяса	1	1
26	Технология приготовления банкетных блюд из рыбы	1	1
27	Ассортимент блюд из птицы	1	1
28	Технология приготовления отварных и жареных блюд из птицы целой тушкой	1	1
29	Технология приготовления порционных жареных блюд из птицы	1	1
30	Технология приготовления запеченных блюд из птицы	1	1
31	Технология приготовления фаршированных блюд из птицы.	1	1
32	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции	1	1
Практические занятия			
33	Практическое занятие №63: Составление технологических карт отварных и жареных блюд из рыбы	1	2
34	Практическое занятие №64: Составление технологических карт запеченных блюд из рыбы	1	2

35	Практическое занятие №65: Расчет количества продуктов для приготовления запеченных блюд из рыбы	1	2
36	Практическое занятие №66: Расчет количества продуктов для приготовления фаршированных блюд из рыбы	1	2
3	Практическое занятие №67: Варианты сервировки, гарнирования и оформления соусами холодных рыбных блюд	1	2
38	Практическое занятие №68: Варианты сервировки, гарнирования и оформления соусами блюд из морепродуктов	1	2
39	Практическое занятие №69: Составление и расчет технологических карт отварных и жареных блюд из мяса	1	2
40	Практическое занятие №70: Расчет количества продуктов для приготовления фаршированных блюд из мяса.	1	2
41	Практическое занятие №71: Составление и расчет технологических карт жареных и тушеных блюд из котлетной массы	1	2
42	Практическое занятие №72: Составление технологических карт фаршированных блюд из котлетной массы.	1	2
43	Практическое занятие №73: Составление технологических карт блюд из субпродуктов I категории	1	2
44	Практическое занятие №74: Составление и расчет технологических карт отварных и жареных блюд из птицы	1	2
45	Практическое занятие №75: Составление технологических карт запеченных блюд из птицы	1	2
46	Практическое занятие №76: Составление и расчет технологических карт фаршированных блюд из птицы.	1	2
47	Практическое занятие №77: Варианты сервировки, гарнирования и оформления соусами блюд из птицы.	1	2
Самостоятельная работа обучающихся			
48	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	10	3
49	Составление тестов по теме	10	3

	50	Составление рефератов	7	3
Тема 01.3. Организация и приготовление сложных холодных соусов	<i>Содержание учебного материала</i>		60	
	1	Классификация сложных холодных соусов.	1	1
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении соусов	1	1
	3	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования	1	1
	4	Правила замораживания и размораживания соусных заготовок и компонентов	1	1
	5	Технология приготовления соусов и заправок на растительном масле	1	1
	6	Технология приготовления соусов на уксусе	1	1
	7	Технология приготовления масляных смесей	1	1
	8	Технология приготовления соуса майонез и его производных	1	1
	9	Технология приготовления соусов-маринадов	1	1
	10	Технология приготовления сладких соусов	1	1
	11	Технология приготовления кислых соусов и заправок из ягод	1	1
	12	Ассортимент холодных соусов промышленного производства	1	1
	13	Варианты комбинирования различных способов приготовления соусов	1	1
	14	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	1	1
	15	Технология приготовления холодных соусов фирменных рецептур	1	1
	16	Технология приготовления холодных соусов Европейской кухни	1	1
	17	Правила соусной композиции сложных холодных соусов	1	1
	18	Методы декорирования холодными соусами сложных блюд из овощей	1	1
	19	Методы декорирования холодными соусами сложных блюд из мяса и птицы	1	1
	20	Методы декорирования холодными соусами сложных блюд из рыбы	1	1
	21	Риски в области безопасности, методы контроля и требования к безопасности процессов приготовления и хранения холодных соусов	1	1

22	Требования к безопасности приготовления и хранения соусов и заготовок к ним	1	1
23	Правила оформления калькуляционных карт на соусы	1	1
24	Варианты оформления, температурный режим и правила подачи холодных соусов	1	1
25	Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения холодных соусов	1	1
26	Органолептическая оценка годности продуктов для приготовления соусов	1	1
27	Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении соусов	1	1
28	Контроль качества и безопасности приготовления и хранения соусов и заготовок к ним	1	1
<i>Практические занятия</i>			
29	Практическое занятие №78: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления соусов на растительном масле.	1	2
30	Практическое занятие №79: Составление и расчет технологических карт для приготовления масляных смесей.	1	2
31	Практическое занятие №80: Составление и расчет технологических карт для приготовления соуса майонез и его производных.	1	2
32	Практическое занятие №81: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении соуса майонез и его производных.	1	2
33	Практическое занятие №82: Составление и расчет технологических карт для приготовления соусов-маринадов.	1	2
34	Практическое занятие №83: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении соусов-маринадов.	1	2
35	Практическое занятие №84: Составление и расчет технологических карт для приготовления сладких соусов.	1	2
36	Практическое занятие №85: Составление и расчет технологических карт для приготовления кислых соусов и заправок из ягод.	1	2
37	Практическое занятие №86: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов	1	2

		при приготовлении масляных смесей.		
	38	Практическое занятие №87: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении сладких соусов.	1	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			
	39	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	10	3
	40	Составление тестов по теме	6	3
	41	Составление рефератов	6	3
		Всего	300	
Учебная практика				
№ п/п	Наименование работ		Количество часов	
1	Разработка ассортимента, подготовка продуктов, приготовление и оформление бутербродов открытых, закрытых, сложных канапе.		6	
2	Подготовка продуктов, приготовление и оформление салатов.		6	
3	Подготовка продуктов, приготовление и оформление винегретов.		6	
4	Подготовка продуктов, приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок из мяса.		6	
5	Подготовка продуктов, приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		6	
6	Подготовка продуктов, приготовление и оформление сложных блюд из птицы и субпродуктов.		6	
7	Подготовка продуктов, приготовление и оформление фаршированных холодных блюд из овощей.		6	
8	Подготовка продуктов, приготовление и оформление фаршированных холодных блюд из мяса и птицы.		6	
9	Подготовка продуктов, приготовление и оформление фаршированных холодных блюд из рыбы.		6	
10	Подготовка продуктов, приготовление и оформление паштетов из мяса, птицы, рыбы.		6	
11	Разработка ассортимента, подготовка продуктов, приготовление и оформление соусов		6	

12	Дифференцированный зачет	6	
		Всего	72
Производственная практика			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Приготовление и оформление бутербродов открытых, закрытых	6	
2	Приготовление и оформление салатов и винегретов	6	
3	Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок из мяса.	6	
4	Приготовление и оформление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	6	
5	Приготовление и оформление сложных блюд из птицы и субпродуктов.	6	
6	Приготовление и оформление паштетов из мяса, птицы, рыбы	6	
7	Подготовка продуктов, приготовление и оформление фаршированных холодных блюд из овощей.	6	
8	Подготовка продуктов, приготовление и оформление фаршированных холодных блюд из мяса и птицы.	6	
9	Приготовление и оформление фаршированных холодных блюд из рыбы	6	
10	Разработка ассортимента, подготовка продуктов, приготовление и оформление соусов	6	
11	Разработка вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	6	
12	Дифференцированный зачет	6	
		Всего	72
Производственная практика (преддипломная)			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	6	
2	Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	

3	Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов	6	
		Всего	18

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- электронные образовательные ресурсы;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи блюд.

Технические средства обучения:

компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- духовой шкаф;
- электрические плиты ;
- холодильный шкаф
- взбивальная машина.

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, набор ножей для карвинга, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.1 (6-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.2 (6-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.3 (6-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.4 (6-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
5. Анфимова Н.А. Кулинария (8-е изд., стер.) учебник, -М.: «Академия», 2016г.;
6. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017

Дополнительные средства обучения

Электронные образовательные ресурсы, плакаты и чертежи, макеты изделий, слайды, видеоматериал, фотоматериал на дисках, сайты Интернета.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическое обучение, практические занятия для закрепления теоретического материала и формирования у учащихся необходимых профессиональных умений и навыков, проводят в кабинетах, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, муляжами продуктов, оборудованием, инвентарём. В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по разработанным индивидуальным заданиям. Учащиеся направляются на производственную практику только после изучения ими профессионального модуля и усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливание сырья к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование канапе, легких и сложных холодных закусок; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. 	<p>Входной контроль - письменный опрос Текущий контроль - Устный опрос, Практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль – письменная работа Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. 	<p>Входной контроль - письменный опрос Текущий контроль - Устный опрос, Практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль – письменная работа Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных холодных соусов; последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное выполнение подбора сырья и его обработки для проведения технологического процесса <p>-рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос Текущий контроль - Устный опрос, Практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль – письменная работа</p>

	<p>- правильное оформление и сервирование сложных холодных соусов; - проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции.</p>	<p>Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и замеры количества необходимых продуктов, умение работать с технологической документацией.	Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода продуктов, произвести расчет необходимого запаса продуктов. Производить бракераж готовых изделий, адекватно оценивать свою работу, отвечать за результаты. Умение быстро реагировать и устранять недочеты при приготовлении полуфабрикатов	Экспертное наблюдение за умением учащегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение работать с литературой, Интернет-ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться	Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме. Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными

	информацией.	файлами.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.	Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением обучающихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты.	Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; Выполнять расчеты норм выработки; знать способы поощрения подчиненных Соблюдать профессиональную этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность.	Отзывы руководителей и работодателей. Оценка тестовых и контрольных заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Работать над самообразованием и личностным ростом. Умение ориентироваться в запросах рынка труда; овладение смежными профессиями; (Составление плана на личную жизнь?) Целеустремленность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Умение адаптироваться в сложных жизненных ситуациях; Проявление моральной устойчивости; Умение принимать рискованные решения и быстро реагировать на них. Проявление гибкости в переобучении.	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.