

**Министерство образования Нижегородской области**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Варнавинский технологический – экономический техникум»**

Утверждаю :  
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»  
 З.П. Белова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.



**Рабочая программа**  
**Профессионального модуля ПМ 02 « Организация процесса приготовления и приготовление**  
**холодной кулинарной продукции»**

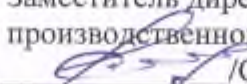
**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**2015**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГБОУ СПО «Вариавинский технологическо-экономический техникум»

Рассмотрена предметно - цикловой  
комиссией  
протокол № 1  
от 03 сентября 2015 г.

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
 /Смирнов В.М./

Разработчики:

Смирнова Е.В., - преподаватель ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Балмина Г.Н. – методист ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Содержательная экспертиза: Кузнецова Л.Ю., – председатель ПЦК ГБОУ СПО «ВТЭТ»

**Внешняя экспертиза**

ООО «Трапеза» \_\_\_\_\_ /Л.Б.Мишукова/

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая 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 (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.

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

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

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчет массы сырья и п\ф для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для 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, 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;  
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего 443 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 299 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 202 часа;  
лабораторные работы 90 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 97 часов;  
учебной и производственной практики – 144 часов.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление 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 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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

## 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		Самостоятельная работа обучающегося,	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	Раздел 1. Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	92	62	32	30		
ПК 2.2.	Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	135	98	38	37		
ПК 2.3.	Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.	72	42	20	30		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика):	144				72	72



	Всего:	443	202	90	97	72	72
--	--------	-----	-----	----	----	----	----

### 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
МДК 02.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		62	
Тема 1.1. Приготовление канапе и бутербродов.	Содержание	12	
	1. Значение в питании холодных блюд и закусок Ассортимент канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.	2	
	2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.	2	

	3.	Технологический процесс приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе.	2
	4.	Классификация, ассортимент бутербродов. Особенности приготовления и отпуска бутербродов.	2
	5.	Классификация, ассортимент бутербродных тортов. Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов.	2
	6.	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе и бутербродов. Варианты оформления.	2
	<b>Практические и лабораторные работы</b>		<b>12</b>
	1.	Произвести расчет необходимого количества продуктов для приготовления канапе.	2
	2.	Разработка новых видов канапе и бутербродов.	2
	3.	Технология приготовления бутербродов Органолептическая оценка	2
	4.	Технология приготовления канапе. Органолептическая оценка	2
	5.	Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления канапе и бутербродов.	2
	6.	Определение температурного режима при подаче и хранении канапе и бутербродов.	2
<b>Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок.</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	1.	Ассортимент легких и сложных холодных закусок.	2
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	2
	3.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	2
	4.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных и легких холодных закусок.	2
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. Требования к качеству легких и сложных холодных закусок	2
	6.	Температурный и санитарный режимы правила приготовления легких и сложных холодных закусок.	2

	7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд.	2	
	8. Технологический процесс, особенности приготовления оформления и отпуска холодных блюд и закусок.	2	
	9. Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок. Варианты оформления легких и сложных холодных закусок.	2	
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>20</b>	
	1. Произвести расчет по формулам для приготовления легких и сложных холодных кулинарных закусок на заданное количество порций.	2	
	2. Разработка новых видов продукции холодных блюд и закусок.	2	
	3. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных кулинарных закусок.	2	
	4. Оценка качества готовой холодной продукции различными	2	
	5. Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления легких и сложных холодных закусок.	2	
	6. Определение температурного режима при подаче и хранении сложных холодных закусок.	2	
	7. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты легких и сложных холодных закусок.	2	
	8. Составить технологическую карту и схему приготовления «Салат мясной»	2	
	9. Сервировка и оформление «Ассорти мясное».	2	
	10. Произвести расчет для приготовления холодной кулинарной продукции на заданное количество порций.	2	
<b>Раздел 2 Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</b>		<b>98</b>	

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание		30
	1	Ассортимент блюд из рыбы Требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы.	2
	2	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы.	2
	3	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы Требования к качеству готовых блюд из рыбы.	2
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд .	2
	5	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных рыбных блюд.	2
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование	2
	7	Технология приготовления блюд из рыбы.	2
	8	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд.	2
	9	Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы	2
	10	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов.	2
	11	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.	2
	12	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы.	2
	13	Требования к безопасному приготовлению и хранению готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним	2
	14	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции.	2
15	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2	

**Тема 2.2.  
Приготовление  
сложных холодных  
блюдов из мяса и птицы.**

<b>Лабораторные и практические работы</b>		<b>16</b>
1	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
2	Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты	2
3	Расчет выхода готовых изделий при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы.	2
4	Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.	2
5	Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты и схем для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2
6	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы «Судак заливной целый». Сервировка и оформление.	2
7	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы «Галантин из рыбы». Сервировка и оформление.	2
8	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	2
<b>Содержание</b>		<b>30</b>
1	Ассортимент блюд из мяса и птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и птицы.	2
2	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы.	2
3	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и птицы.	2
4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и птицы. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.	2
5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.	2
6	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных блюд и блюд из птиц.	2

7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное и использование при приготовлении сложных холодных	2
8	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд и блюд из птицы.	2
9	Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из мяса и птицы. Варианты оформления блюд из мяса и птицы.	2
10	Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов.	2
11	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и птицы.	2
12	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса, птицы.	2
13	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых, сложных холодных блюд из мяса и птицы и заготовок к ним.	2
14	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой, сложной кулинарной продукции.	2
15	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2
<b>Лабораторные и практические работы</b>		<b>22</b>
1	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
2	Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд из мяса.	2
3	Расчет выхода готовых изделий из мяса и птицы.	2
4	Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.	2
5	Расчет выхода сырья на заданное количество порций для приготовления сложных холодных блюд из птицы	2
6	Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты на приготовление сложных холодных блюд из мяса.	2
7	Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты на приготовление сложных холодных блюд из птицы.	2

	8	Составить схему приготовления «Поросенок заливной». Произвести расчет продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
	9	Произвести подбор продуктов и приготовить блюдо «Телятина и язык заливные».	2
	10	Произвести подбор продуктов и приготовить блюдо «Паштет из печени».	2
	11	Произвести подбор продуктов и приготовить «Курица фаршированная» (галантин).	2
<b>Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.</b>			<b>42</b>
<b>Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов.</b>		<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	1	Ассортимент сложных холодных соусов.	2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	2
	3	Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов.	2
	4	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	2
	5	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.	2
	6	Правила соусной композиции сложных холодных соусов.	2
	7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное и использование при приготовлении соусов.	2
	8	Технология приготовления соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления соусов.	2
	9	Методы сервировки, способы и температура подачи соусов. Варианты оформления блюд и тарелок сложными соусами.	2

10	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и готовых блюд.	2
11	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов.	2
<b>Лабораторные и практические работы</b>		<b>20</b>
1	Органолептическая оценка качества соусов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
2	Расчет количества порций для приготовления соусов из имеющихся продуктов.	2
3	Расчет количества продуктов для приготовления соусов.	2
4	Приготовление сырья и полуфабрикатов для соусов.	2
5	Приготовление кисло-сладких соусов.	2
6	Приготовление соус маринада овощной с томатом.	2
7	Приготовление салатных, горчичных заправок.	2
8	Приготовление масляные заправки.	2
9	Приготовление соуса-майонеза.	2
10	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	2

<b>Самостоятельная работа</b>		<b>97</b>
1. Составление технологических схем для приготовления холодных блюд и закусок		10
2. Произвести расчеты продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.		10
3. Работа с учебной литературой		10
4. Изучение теоретического материала и подготовка ответов на контрольные вопросы		8
5. Написание рефератов по темам : -«Современные направления в приготовлении сложных холодных соусов»; -«Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы»; - «Варианты оформления сложных холодных блюд из птицы»; -«Гарниры для сложных холодных блюд из рыбы»; -«Виды технологического оборудования используемого для приготовления десертов»;		20



-«Холодные блюда и закуски»; -«Блюда из закуски из мяса»; -«Блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов»; -«Овощные и грибные блюда и закуски»; -«Технология приготовления холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты. Винегреты». -«Особенности приготовления холодных блюд и закусок».		
6. Составление технологических карт на холодные блюда, закуски и соусы.	17	
7. Презентации «Холодные блюда и закуски»	10	
8. Составление кроссвордов «Холодные блюда и закуски».	12	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>		
1. Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6	
2. Расчет массы сырья и п/ф для приготовления канапе, бутербродов, холодных блюд и закусок.	6	
3. Организация процесса приготовления легких и сложных холодных закусок. Безопасное пользование производственным оборудованием и инвентарем.	6	
4. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок используя различные технологии приготовления.	6	
5. Технология приготовления украшений для канапе, бутербродов и сложных холодных закусок.	6	
6. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.	6	
7. Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления канапе, бутербродов, холодных блюд и закусок и соусов.	6	
8. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества продуктов, методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и закусок. Правила оформления и подачи сложных холодных блюд.	6	
9. Правила оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.	6	
10. Подбор соусной композиции для приготовления различных соусов.	6	
11. Технология приготовления соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления соусов.	6	
12. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов, методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и закусок. Правила оформления и подачи сложных холодных блюд	6	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>		
1. Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6	

2. Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, бутербродов, сложных холодных блюд и закусок.	6	
3. Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	6	
4. Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок.	6	
5. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. Оценка качества готовых легких и сложных холодных закусок.	6	
6. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления канапе, бутербродов, холодных блюд и закусок и соусов.	6	
7. Технология приготовления канапе, бутербродов. Оценка качества готовых легких и сложных холодных закусок.	6	
8. Технология приготовления холодных блюд из рыбы и подбор гарниров, заправок и соусов.	6	
9. Технология приготовления холодных блюд из мяса и подбор гарниров, заправок и соусов.	6	
10. Технология приготовления холодных блюд из мяса птицы и подбор гарниров, заправок и соусов.	6	
11. Технология приготовления соусов.	6	
12. Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе.	6	

## 4. Условия реализации профессионального модуля

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции»

**Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:**

производственные рабочие столы,

посудомоечная машина,

циферблатные весы,

электрическая плита,

электрическая мясорубка,

жарочный шкаф,

пароконвектомат

фритюрница,

миксер для коктейлей,

кофеварка,

льдогенератор,

электрогриль,

вакуумоупаковочная машина,

миксер,

блендер,

взбивальная машина.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на ПОП» М: «Академия» 2015-416с.
2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП» М: «Академия» 2014г.-416с..
3. Кочурина Т. А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2013-192с.
4. Кочурина Т. А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2014-192с.
5. Дубцева Н.И. «Приготовление супов и соусов» М: «Академия» 2015г.-64с.
6. Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы» М «Академия» 2013-160с.
7. Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы» М: «Академия» 2015-192с.
8. Потапова М. И. «Блюда из овощей, круп и бобовых макаронных изделий» М: «Академия» 2014-64с.
9. Андросов В.П. «Кондитер часть 1;2;3;4» М: «Академия» 2013 г.-212 с.
10. Андросов В.П. «Альбом кулинария. Блюда из яиц и творога» М: «Академия» 2012 г.-64 с.
11. Андросов В.П. «Приготовление супов» М: «Академия» 2012 г.-192 с.
12. Усов В. В. «Технология производства продукции общественного питания (рыбы и рыбных товаров)» М: «Академия» 2011-320с.
13. Соколова С. И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» М: «Академия» 2014-64с.
14. Анфимова Н. А. «Кулинария» М: «Академия» 2013-400с.
15. Анфимова Н. А. «Кулинария» М: «Академия» 2015-400с.
16. Анфимова Н. А. «Кулинария лабораторная практика» М: «Академия» 2014-400с.
17. Качурина Т. А. «Кулинария рабочая тетрадь» М: «Академия» 2014-160с.

#### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
2. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
3. <http://www.pitportal.ru/>

Косолапова М.В. «Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» электронное учебнопособие» 2015г. М: «Дашков и К°». [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)

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

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда».

Преподавание МДК и раздела профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» проводится в тесной взаимосвязи с профессиональным модулем ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на предприятии. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

### **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 модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

## 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>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных закусок (канапе),</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, требование к качеству готовых канапе,</li> <li>- температурный санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе,</li> <li>- технология приготовления канапе,</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе,</li> <li>- варианты оформления канапе,</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции,</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,</li> <li>- проводить расчеты по формулам.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент легких сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,</li> <li>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы,</li> <li>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы,</li> <li>-требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и птицы,</li> <li>--органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд,</li> <li>-санитарный и температурный режимы, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд,</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его,</li> <li>-безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд,</li> <li>- технологию приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы,</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд,</li> <li>-методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса, птицы,</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ          Контрольная работа          Тестирование          Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

-варианты оформления блюд из рыбы мяса, птицы,  
-технику приготовления украшений для сложных холодных мясных, рыбных блюд,  
-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы мяса, птицы,  
-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы мяса, птицы,  
- требование к безопасности приготовления и хранения готовых сложных блюд,  
-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции,  
-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,  
-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд,  
-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,  
-проводить расчеты по формулам,  
-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд,  
-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд.  
-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.



<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовления сложных холодных соусов.</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных соусов,</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов,</li> <li>- требования к качеству готовых соусов и заготовок к ним,</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества соусов,</li> <li>- санитарный и температурный режимы, правила приготовления разных соусов,</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования,</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов,</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов,</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов,</li> <li>- технологию приготовления соусов,</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления соусов,</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи соусов,</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами</li> <li>- заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы мяса, птицы,</li> <li>- требование к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним,</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения соусов,</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ          Контрольная работа          Тестирование          Контроль выполнения самостоятельной работы</p>
---	---	--

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,</li> <li>-использовать различные технологии приготовления соусов,</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,</li> <li>-проводить расчеты по формулам,</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов,</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов,</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	
--	---	--

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-положительная динамика результатов учебной деятельности</li> <li>- качество выполненных заданий</li> <li>-активное участие в мероприятиях</li> </ul>	Результаты обучения по периодам, Участие в общетехникумовских мероприятиях
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению</li> <li>-дисциплинированность</li> </ul>	Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности,</li> <li>-ответственность за результаты своей работы</li> </ul>	Своевременность коррекции Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям, Своевременность выполнение заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями

<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-результативность поиска информации в области профессиональной деятельности,</p>	<p>Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация.</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-результативность использования информационных технологий в процессе обучения, -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности</p>	<p>Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация.</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимися и преподавателями,</p>	<p>Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость.</p>