

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: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В – преподаватель спец.дисципли**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8  
  
  
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 24**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 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. **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;

технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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

**всего 443 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 299 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 202 часа;

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. |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио- нальных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и прак- тики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятель-ная работа обучающегося,** часов | **Учебная,**  часов | | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч.**  **лабораторные работы и практические занятия,**  часов |  | |  |  | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | | **7** | ***8*** | |
| ПК 2.1. | **Раздел 1. Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.** | **126** | **62** | **32** | **30** | | **34** |  | |
| ПК 2.2. | **Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | **159** | **98** | **38** | **37** | | **24** |  | |
| ПК 2.3. | **Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.** | **86** | **42** | **20** | **30** | | **14** |  | |
|  | **Производственная практика**, часов  *(если предусмотрена итоговая (концен-*  *трированная) практика)****:*** | **72** |  |  |  | |  | **72** | |
|  | **Всего:** | ***443*** | ***202*** | ***90*** | ***97*** | | ***72*** | ***72*** | |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов про-**  **фессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические**  **занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | **Объем часов** | **Уровень ос-**  **воения** |
| **1** | | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. ПМ. 02 Организация приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок** | |  | | |  |  |
| **МДК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | |  | | |  |  |
| **Тема 1.1. Приготовление канапе.** | | **Содержание** | | | **12** |
| 1. | Значение в питании холодных блюд и закусок Ассортимент канапе. | | 2 |  |
| 2. | Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. | | 2 |
| 3. | Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. | | 2 |
| 4. | Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе. | | 2 |
| 5. | Технология приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе. | | 2 |
| 6. | Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе. | | 2 |
| **Лабораторные работы** | | |  |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления канапе. | | 2 |
| 2. | Произвести расчет необходимого количества продуктов для приготовления канапе. | | 2 |
| 3. | Технология приготовление канапе. | | 2 |
| 4. | Технология приготовления канапе. | | 2 |
| 5. | Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных закусок. | | 2 |
| 6. | Определение температурного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд. | | 2 |
| **Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок.** | | **Содержание** | | | **18** |
| 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. | Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 9. | Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок. Варианты оформления легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | **20** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных кулинарных закусок. | | 2 |
| 2. | Произвести расчет по формулам для приготовления легких и сложных холодных кулинарных закусок. | | 2 |
| 3. | Оценка качества готовой холодной продукции различными методами. | | 2 |
| 4. | Органолептическая оценка качества готового блюда. | | 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 рецептур. Составление технологической карты легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 8. | Составить схему приготовления «Салат мясной», определить процент отхода продуктов в январе. | | 2 |
| 9. | Решение задач. | | 2 |
| 10. | Сервировка и оформление «Ассорти мясное». | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 1 раздела ПМ.02** | | | 30 |
| 1. | Расчет продуктов необходимых для приготовления канапе. | | 2 |
| 2 | Составление технологических схем для приготовления канапе. | | 2 |  |
| 3 | Реферат на тему: «Канапе». | | 2 |
| 4 | Изготовление технологических карт для приготовления канапе. | | 2 |
| 5 | Варианты оформления канапе. | | 2 |
| 6 | Правила оформления и подачи канапе. | | 2 |
| 7 | Изготовление технологических карт для приготовления легких и сложных холодных закусок | | 2 |
| 8 | Реферат на тему «Взбивальная машина». | | 2 |
| 9 | Реферат на тему «Технология приготовления - фромаш». | | 2 |
| 10 | Составление технологических схем для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 11 | Реферат на тему «Технология приготовления - галантин». | | 2 |
| 12 | Работа со сборником рецептур. | | 2 |
| 13 | Правила оформления и подачи легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 14 | Расчет продуктов необходимых для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| 15 | Варианты оформления легких и сложных холодных закусок. | | 2 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Технология приготовления  Технология приготовления канапе.  Технология приготовления  Технология приготовления легких и сложных холодных закусок.  Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.  Технология приготовления | | | 34 |  |
| **Раздел 2. ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.** | |  | | |  |  |
| **МДК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | |  | | |  |  |
| **Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.**  **Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы.** | | **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 безопасности приготовления и хранения 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 |
| **Лабораторные работы** | | | 16 |  |
| 1 | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | | 2 |
| 2 | Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы | | 2 |
| 3 | Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров. | | 2 |
| 4 | Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. | | 2 |
| 5 | Решение задач. | | 2 |
| 6 | Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 7 | Составить схему приготовления «Судак заливной целый». | | 2 |
| 8 | Произвести подбор продуктов и приготовить «Рыба в белом маринаде». | | 2 |
| **Содержание** | | | **30** |  |
| 1 | Ассортимент блюд из мяса и птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и птицы. | | 2 |
| 2 | Технология приготовления 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 блюд. | | 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  .  2 |
| 12 | Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса и 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 |
| **Лабораторные работы** | | | 22 |  |
| 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 гастрономических товаров. | | 2 |
| 4 | Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов. | | 2 |
| 5 | Произвести подбор продуктов для приготовления «Телятины и язык заливные». | | 2 |
| 6 | Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров. | | 2 |
| 7 | Технология приготовления заливного из птицы. | | 2 |
| 8 | Решение задач. | | 2 |
| 9 | Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты на приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы. | | 2 |
| 10 | Составить схему приготовления «Поросенок заливной». Произвести расчет продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | 2 |
| 11 | Произвести подбор продуктов и приготовить «Курица фаршированная (галантин)». | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении 2 раздела ПМ.02** | | | 37 |  |
| 1 | Расчет продуктов необходимых для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.. | | 2 |
| 2 | Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 3 | Реферат на тему: «Судак заливной». | | 2 |
| 4 | Составление технологических карт для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 5 | Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 6 | Правила оформления и подачи холодных блюд из рыбы. | | 2 |
| 7 | Работа со сборником рецептур. | | 2 |
| 8 | Реферат на тему: «Гарниры для сложных холодных блюд из рыбы». | | 2 |
| 9 | Реферат на тему: «Технология приготовления блюда - шофруа». | | 2 |
| 10 | Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. | | 2 |
| 11 | Реферат на тему «Технология приготовления – студень мясной» | | 2 |
| 12 | Работа со сборником рецептур. | | 2 |
| 13 | Правила оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы. | | 2 |
| 14 | Расчет продуктов необходимых для приготовления сложных холодных блюд из мяса. | | 2 |
| 15 | Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса. | | 2 |
| 16 | Расчет продуктов необходимых для приготовления сложных холодных блюд из птицы. | | 2 |
| 17 | Варианты оформления сложных холодных блюд из птицы. | | 2 |
| 18 | Составление кроссвордов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы. | | 2 |
| 19 | Подготовка к лабораторной работе. | | 1 |
| **Учебная практика**  **Виды практики**  Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.  Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.  Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса  Правила оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы. | | | 24 |  |
| **Раздел 3. ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.** | |  | | |  |  |
| **МДК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** | |  | | |  |  |
| **Тема 3.1. Приготовления сложных холодных соусов.** | | **Содержание** | | | **22** |  |
| 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 cоусов. | | 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 |
| **Лабораторные работы** | | | 20 |  |
| 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 полуфабрикатов для соусов. | | 2 |
| 5 | Решение задач. | | 2 |
| 6 | Рассчитать и приготовить соус маринад овощной с томатом. | | 2 |
| 7 | Рассчитать и приготовить салатные, горчичные заправки. | | 2 |
| 8 | Рассчитать и приготовить масляные заправки. | | 2 |
| 9 | Технология приготовления соуса-майонеза. | | 2 |
| 10 | Технология приготовления сладких соусов. | | 2 |
| **Самостоятельная работа.** | | | 30 |  |
| 1 | Расчет продуктов необходимых для приготовления соусов. | | 2 |
| 2 | Дополнительное конспектирование материала по теме сложные холодные соуса. | | 2 |
| 3 | Оформление лабораторно-практических работ. | | 2 |
| 4 | Составление перечня компонентов для сложных холодных соусов.. | | 2 |
| 5 | Работа со сборником рецептур. | | 2 |
| 6 | Выполнение рефератов по теме сложные холодные соуса. | | 2 |
| 7 | Решение задач. | | 2 |
| 8 | Составление технологических схем для приготовления соусов. | | 2 |
| 9 | Составление тестов по теме сложные холодные соуса. | | 2 |
| 10 | Повторная работа над учебным материалом. | | 2 |
| 11 | Составление технологических карт для приготовления соусов | | 2 |
| 12 | Выполнение рефератов по теме: « Современные направления в приготовлении сложных холодных соусов» | | 2 |
| 13 | Самостоятельное составление задач и их решение. | | 2 |
| 14 | Изучение теоретического материала и подготовка ответов на контрольные вопросы. | | 2 |
| 15 | Работа с дополнительной литературой. | | 2 |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Подбор соусной композиции для приготовления различных соусов.  Технология приготовления соусов. Комбинирования различных способов. Варианты комбинирования различных способов приготовления соусов  Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусов. | | | 14 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ** | | | | **72** |  |
| Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. | | |  | |
| Технология приготовления канапе. | | |  | |
| Оценка качества готовых канапе. | | |  | |
| Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Оценка качества готовых легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных закусок. | | |  | |
| Технология приготовления холодных блюд из рыбы и подбор гарниров, заправок и соусов. | | |  | |
| Технология приготовления холодных блюд из мяса и подбор гарниров, заправок и соусов. | | |  | |
| Технология приготовления холодных блюд из мяса птицы и подбор гарниров, заправок и соусов | | |  | |
| Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. | | |  | |
| Технология приготовления соусов. | | |  | |

**4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования 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,

циферблатные весы,

хлеборезательная машина,

машина для нарезки гастрономических товаров,

миксер,

холодильное оборудование,

протирочная машина,

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.И.Н.Фурс «Технология производства продукции общественного питания» - Мн.: Новое знание, 2002

2. Г.Г.Дубцов «Технология приготовления пищи» - М.: Издательский центр «Академия», 2008

Дополнительные источники:

1. Н.Э.Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Издательский центр «Академия», 2008

2. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи», - М.: Издательский центр «Академия», 2007

3. Н.И.Дубровская «Лабораторный практикум», - М.: Издательский центр «Академия», 2011

4. З.В. Василенко «Технология приготовления пищи» УП «Издательство «Белорусь», 2007

**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** |
| ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | **знать:**  **-** ассортимент сложных холодных закусок (канапе),  -варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе,  требование к качеству  готовых канапе,  -температурный санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе,  -технология приготовления канапе,  -методы сервировки, способы и температура подачи канапе,  -варианты оформления канапе,  -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,  -проводить расчеты по формулам,  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | **знать:**  **-** ассортимент легких сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,  -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,  - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы,  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы,  -требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и птицы,  --органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд,  -санитарный и температурный режимы, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд,  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его,  -безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд,  - технологию приготовления блюд из рыбы мяса, птицы,  -варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд,  -методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы мяса, птицы,  -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. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовления сложных холодных соусов. | **знать:**  **-** ассортимент сложных холодных соусов,  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов,  -требования к качеству готовых соусов и заготовок к ним,  -органолептические способы определения степени готовности и качества соусов,  -санитарный и температурный режимы, правила приготовления разных 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 соусов,  - технологию приготовления соусов,  -варианты комбинирования различных способов приготовления соусов,  -методы сервировки, способы и температура подачи соусов,  -варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами  - заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы мяса, птицы,  - требование к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним,  -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения соусов,  -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.  **уметь:**  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции,  -использовать различные технологии приготовления соусов,  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием,  -проводить расчеты по формулам,  -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов,  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов,  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование  Контроль выполнения самостоятельной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные 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. | -положительная динамика результатов учебной деятельности  - качество выполненных заданий  -активное участие в мероприятиях | 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. | -соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению  -дисциплинированность | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей,  Оценка по поведению отсутствия замечанию |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **-**коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности,  -ответственность за результаты своей работы | **С**воевременность коррекции  Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям,  Своевременность выполнение заданий по срокам,  Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -результативность поиска информации в области профессиональной деятельности, | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)  Презентация. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **-**результативность использования информационных технологий в процессе обучения,  -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске)  Презентация. |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **-**соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями, | Соблюдение норм деловой культуры,  Речевой этикет,  Конструктивное сотрудничество,  Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |

**Разработчики:**

Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Кузнецова Любовь Юрьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Шарова Нина Геннадьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

**Эксперты:**