
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции.
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2 курс обучения

Дивное 2020год

(наименование комиссии)

О.А. Переверзева О.А.
Протокол №1 от «28» августа 2020г.

Рецензент: *Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ АТ с. Дивное*

соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.АНОТАЦИЯ	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 293 часов, в том числе 195 час аудиторной нагрузки, учебной практики 96 час, Производственной практики 36 час.

5. Тематический план:

1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции.

2. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции

3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции.

6. Промежуточная аттестация: Экзамен

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

2.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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.

ПК 2.4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

2.2. 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;
- 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 тарелки 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.

2.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 293 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 137 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов;

производственной практики – 36 часов;

лабораторно-практических-часов- 58

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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	Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика.
ПК 2.2	Использование оборудования для сложной кулинарной холодной продукции.
ПК 2.3	Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.4.	Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.5.	Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессио- нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-ПК 2.3. ОК 1-ОК 9	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.	21	15	6	20	10			
	Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	21	15	6		10			
	Раздел 3.Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	88	54	34		58			
	Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.	22	16	6		10			
	Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	23	17	6		10			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>							96	36
	Всего:	195	117	58				96	36

4.2. 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) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
Раздел 1 ПМ.02. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка			21	
Тема 1.1. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности сыров, рыбных и мясных гастрономических продуктов	Содержание		7	1
	1.	Классификация сыров, рыбных и мясных гастрономических товаров. Товароведная характеристика ассортимента сыров, деликатесных рыбных и мясных гастрономических товаров.		
	2.	Требования к качеству и безопасности хранения сыров, рыбной и мясной гастрономии.		
Тема 1.2. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности редких видов овощей и грибов, вкусовых добавок и приправ.	Содержание		8	1
	1.	Товароведная характеристика редких видов овощей: артишоков, спаржи, фенхеля, корня лотоса, побегов бамбука и грибов. шиитаке, китайского белого сморчка, белого и французского трюфелей, енокитаке, хошимини		
	2.	Требования к качеству и безопасности овощей и грибов, вкусовых добавок и приправ. Безопасные условия их хранения.		
	Практические занятия		6	2
	1.	Определение качества сыров различных видов, рыбных и мясных гастрономических товаров.		
	2.	Определение качества и безопасности редких овощей и грибов, вкусовых добавок и приправ		

Самостоятельная работа Подготовить рефераты 1.Изучение прогрессивной технологии приготовления рыбной и мясной гастрономии. 2.Подбор пряностей и приправ для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов. Подготовить презентацию: 1.«Пряности, приправы и вкусовые добавки». Тематика домашних заданий 1.Составление таблицы товароведной характеристики сыров. 2.Изучение товароведной характеристики трепангов, улиток, морских ежей.		10	3	
Раздел 2 ПМ.02 Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		21		
Тема 2.1. Технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание		15	1
	1.	Виды и характеристики технологического оборудования и его использования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
	2.	Характеристика и безопасная эксплуатация овощерезок, блендеров, миксеров, слайсеров, многофункциональных комбайнов.		
	3.	Характеристика и безопасная эксплуатация жарочных шкафов, пароконвектоматов, пароварок.	6	2
	Практические занятия			
	1.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции (нарезка, взбивание, блендирование, эспумасирование и т.д.).		
2.	Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования.			
Самостоятельная работа 1. Изучение новых видов технологического оборудования разных фирм. 2.Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Примерная тематика домашних заданий Составить таблицы: 1. «Сравнительная характеристика технологических параметров оборудования » 2. «Современное оборудование для нарезки, взбивания, перемешивания, варки на пару»		10	3	
Раздел 3 ПМ.02. Технологический процесс		88		

приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления лёгких закусок для фуршетного стола	Содержание		
	1.	Характеристика ассортимента закусок для фуршетного стола: канапе, корзиночек с салатом, волованов, медальонов, пикантных профитролей и фаршированных помидоров. Виды сырья и продуктов для их приготовления.	81
	2.	Технологический процесс приготовления канапе, с использованием различной основы. Сочетаемость хлебобулочных изделий с различными ингредиентами с целью создания гармоничных закусок	
	3.	Технологический процесс приготовления корзиночек с салатом, волованов. Варианты оформления закусок .	
	4.	Технология приготовления медальонов ,пикантных профитролей и фаршированных помидоров. Варианты оформления закусок для фуршетного стола Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе.	
	5.	Требования к качеству лёгких закусок для фуршетного стола: канапе, корзиночек, волованов, условия хранения и сроки реализации.	
	Практическое занятие		
	1	Приготовление канапе, тартинок и «пробочек».	42
	2.	Приготовление корзиночек и волованов с различными ингредиентами	
	3.	Расчет массы сырья для приготовления канапе, тартинок и волованов.	22
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок	Содержание		
	1.	Классификация закусок, характеристика сырья и продуктов, пряностей и приправ, вкусовых добавок, используемых в приготовлении сложных закусок	181
	2.	Методы приготовления холодных закусок: маринование, насаживание на шпажки, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, порционирование.	
	3.	Технология приготовления легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	
	4.	Технология приготовления сложных закусок: закуски из малосольной рыбы, из рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, мусса из сёмги.	
	5	Технология приготовления сложных закусок из нерыбных продуктов моря:	

		карпаччо из гребешков, осьминогов, мусса из крабов.		
	6	Технология приготовления сложных закусок из печени: террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени.		
	7	Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации сложных холодных закусок.		
	Практическое занятие		6	2
	1.	Приготовление сложных маринованных и фаршированных закусок.		
	2	Приготовление рулетов (терринов)		
	3	Приготовление паштетов		
			2	2
	4.	Расчеты массы сырья для приготовления холодных закусок.		
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	Содержание		14	1
	1.	Характеристика ассортимента сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования		
	2.	Технология приготовления сложных холодных соусов на основе майонеза и их использование. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе йогурта, творога, сыра и сливок, их использование		
	3.	Технология приготовления оригинальных и десертных соусов. Технология приготовления соусов винегретов и их использование		
	4	Требования к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами		
	Практическое занятие		4	2
	1.	Приготовление холодных сложных соусов.		
			2	2
	2	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.		
	3	Решение производственных ситуаций по подбору вариантов холодных соусов к блюдам.		
Тема 3.4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы	Содержание		14	1
	1.	Характеристика ассортимента сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы.		
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной.		
	3.	Технология приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря:		

		кальмары под майонезом		
	4.	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: поросенка заливного, бараньей ноги шпигованной запеченной		
	5	Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы, галантина из птицы, фаршированной целиком птицы		
	6.	Ассортимент и приготовление гарниров и соусов к сложным холодным блюдам		
	7.	Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	8	Современные требования к оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	9.	Требования к качеству сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Условия хранения и сроки реализации.		
	Практические работы		12	2
	1.	Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.		
	2.	Приготовление холодных сложных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества блюд.		
	3.	Приготовление холодных сложных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд.		
	4.	Приготовление холодных сложных блюд из нерыбных продуктов моря Органолептическая оценка качества блюд.	2	2
	5	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы.		
6.	Решение производственных ситуаций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.			
Самостоятельная работа			58	3
1.Подготовить сообщения:				
1. Исследование использования различных пряностей и приправ, вин при приготовлении холодных блюд и закусок.				
2.Использование замороженных и консервированных овощей и грибов для приготовления холодных блюд.				
3. Исследование применения комбинирования различных способов тепловой обработки для снижения потерь и улучшения вкусовых качеств холодных мясных блюд.				
4. Разработка авторских холодных блюд из мяса, в т.ч. с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, нерыбных морепродуктов, субтропических и тропических плодов).				
5. Разработка авторских холодных блюд из рыбы и оформление технико-технологических карт.				

6. Разработка авторских холодных блюд из птицы с использованием субтропических и тропических плодов, сухофруктов, вина, орехов. Составление технико-технологических карт. 7. Разработка авторских холодных блюд из сыра. Составление технико-технологических карт. Примерная тематика домашних заданий 1. Разработка рецептур соусов с использованием современных методов и вариантов комбинирования различного сырья, в том числе и нетрадиционного. 2. Разработка вариантов декора подачи канапе (подготовить презентацию, слайд-шоу). 3. Разработка рецептур холодных блюд из овощей и грибов, в том числе с использованием нетрадиционного сырья. 4. Составление технологических схем приготовления рыбных блюд, включая гарнир и соус. Составление технико-технологических карт на авторские блюда. 5. Разработка нормативной документации на авторские холодные блюда из птицы. 6. Изучение ассортимента сложных холодных закусок европейской кухни (составление конспекта). 7. Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента холодных блюд из рыбы в зависимости от вида рыбы, массы и жирности. 8. Решение производственных ситуаций по требованиям санитарного и температурного режима приготовления холодных блюд из птицы, по рациональному использованию сырья с учетом товарной характеристики птицы. 9. Изучение ассортимента холодных блюд из сыра. Составление таблицы классификации сыров и их кулинарного использования.			
Раздел 4 ПМ. 02. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции		22	
Тема 4.1. Контроль качества и безопасности продуктов	Содержание		8
	1.	Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении.	
	2.	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.	
	3.	Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.	
Тема 4.2. Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции	Содержание		8
	1.	Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.	
	2.	Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции.	
	3.	Органолептический метод определения качества канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.	
	Практические работы		6
	1.	Определение физико-химических показателей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	

Самостоятельная работа 1.Определение норм вложения сырья при приготовлении блюд расчетным методом. 2.Экспресс-методы контроля качества блюд по значению физико-химических показателей. Примерная тематика домашних заданий 1. Составить таблицу «Сроки хранения и реализации холодных блюд из мяса». 2. Составить таблицу «Сроки хранения и реализации холодных блюд из рыбы». 3. Составить таблицу «Сроки хранения и реализации холодных блюд из птицы». 4. Составить таблицу «Сроки хранения и реализации холодных блюд из сыра».		10	3	
Раздел 5 ПМ.02. Организация производства сложной холодной кулинарной продукции		23		
Тема 5.1. Прием, хранение, оценка запасов сырья на производстве	Содержание		9	1
	1.	Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.		
	2.	Оценка состояния запасов сырья на производстве.		
	3.	Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов.		
	4.	Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве.		
Тема 5.2. Организация рабочих мест для приготовления холодной продукции	Содержание		8	1
	1.	Виды и характеристика производственного инвентаря и инструментов для приготовления холодной продукции.		
	2.	Организация рабочих мест для приготовления холодных соусов.		
	3.	Организация рабочих мест для приготовления канапе.		
	4.	Организация рабочих мест для приготовления холодных закусок.		
	5.	Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	Практические занятия		6	2
1.	Решение производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря и организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции.			
Самостоятельная работа 1.Организация рабочего места по приготовлению фирменных блюд ресторана «Восток» (подготовить реферат, презентацию). 2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции в предприятиях общественного		10	3	

<p>питания (подготовить отчет).</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>1.Подобрать инвентарь, посуду и оборудование для приготовления холодных блюд из рыбы.</p> <p>2.Подобрать инвентарь, посуду и оборудование для приготовления холодных блюд из сыра</p> <p>3.Подобрать инвентарь, посуду и оборудование для приготовления холодных блюд из мяса и птицы.</p> <p>Составить таблицы:</p> <p>1. «Виды производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок».</p> <p>2. «Виды производственных инструментов для приготовления холодных блюд и закусок».</p> <p>3. «Виды посуды для подачи холодных блюд и закусок».</p>		
<p>Учебная практика по модулю ПМ. 02</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Органолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции.</p> <p>3. Разработка ассортимента канапе, холодных соусов, сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы: расчет массы сырья, приготовление и оформление.</p> <p>4. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.</p> <p>5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.</p>	96	3
<p>Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ. 02</p> <p>Виды работ</p> <p>1 Органолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>2 Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции.</p> <p>3 Разработка ассортимента канапе, холодных соусов, сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы: расчет массы сырья, приготовление и оформление.</p> <p>4 Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.</p> <p>5 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.</p> <p>6.Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	36	
Курсовая работа	20	
Всего	293	

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- плиты;
- фритюрницы;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты, компьютерные средства по количеству обучающихся.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000

Основные источники:

Андропова Н.И. Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления (2-е изд.) учебник (для СПО) М.-Академия 2019

Интернет-ресурсы.

Доступ подключения к НЭБ/

Журналы:

Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукции здорового питания изд. Ассоциация технологическая платформа

Техника и технологии пищевых продуктов.

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда». После учебной и производственной практики студентами выполняется индивидуальное практическое задание, которое оценивается руководителями практики.

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

Результаты (освоенные профессиональны е компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- подготовка сырья к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски, холодных блюд, соусов. Экспертная оценка
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственн ой (домашней) птицы	- подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса	организации рабочего места, последовательност и и правильности операции при приготовлении канапе, холодных блюд и закусок, соусов. Производственные ситуации.

ПК 2.4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.	- подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	Тестирование. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Зачеты по производственной практике Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.
ПК 2.5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса	

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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной	

эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> – продукция; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> – понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов 	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля 	

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях	