

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 2021 г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 2021 г.
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции**
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

Разработчики:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

г. Кызыл — 2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», укрупненная группа специальностей 19.02.10 «Технология продукции и организация общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара.

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.
- 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 режим, 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 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 384 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

учебной 72 часа

производственной практики – 72 часа.

2. 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 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			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 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.	32	22	8		10	-		-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	26	16	8		10			-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 3. Приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	140	96	48		44			-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.	20	14	8		6			-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	22	12	8		10			-	
ПК1, ПК2, ПК3	Учебная практика (концентрированная)	72						72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика)	72								72
	Всего:	384	160	80		80		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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ.02 Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.		32	
МДК 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		240	
Тема 1.1. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбных и мясных гастрономических продуктов.	Содержание	4	
	1. Классификация рыбных и мясных гастрономических товаров. Характеристика ассортимента деликатесных рыбных и мясных гастрономических товаров.		2
	2. Требования к качеству и безопасности хранения рыбной и мясной гастрономии.		2
	Практические занятия не предусмотрены		
Тема 1.2. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности сыров, используемых для приготовления холодных блюд.	Содержание	4	
	1. Классификация и товароведная характеристика сыров. История происхождения сыров и сыроварения. Технология производства отдельных видов сыров.		2
	2. Методы и правила дегустации и оценки вкусовых качеств сыров. Требования к качеству различных видов сыров		
	3. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран.		
	4. Требования к безопасности хранения сыров.		2
	Практические занятия не предусмотрены		
Тема 1.3. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности нерыбных	Содержание	2	
	1. Классификация нерыбных морепродуктов, их пищевая ценность.		
	2. Товароведная характеристика двустворчатых моллюсков: устриц, морских гребешков, мидий, венерок. Требования к их качеству.		

морепродуктов.	3.	Товароведная характеристика ракообразных: омаров, лангустов, крабов, креветок.			
	4.	Товароведная характеристика головоногих: кальмаров, каракатиц и осьминогов. Требования к качеству безопасности и хранения нерыбных морепродуктов в живом и замороженном виде.			
	Практические занятия не предусмотрены				
Тема 1.4. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности редких видов овощей и грибов.	Содержание		2		
	1.	Характеристика редких видов овощей и грибов.			2
	2.	Товароведная характеристика артишоков, спаржи, фенхеля, корня лотоса, побегов бамбука.			
	3.	Товароведная характеристика грибов: шиитаке, китайского белого сморчка, белого и французского трюфелей, енокитаке, хошимини.			
	4.	Требования к качеству и безопасности овощей и грибов. Безопасные условия их хранения.			2
Практические занятия не предусмотрены					
Тема 1.5. Товароведная характеристика вкусовых добавок и приправ, требования к их качеству и безопасности.	Содержание		2		
	1.	Характеристика ассортимента вкусовых добавок, приправ и соусов промышленного производства, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции.			2
	2.	Требования к качеству и безопасности хранения вкусовых добавок и приправ.			
	Лабораторные работы				8
	1.	Определения качества сыров различных видов.			2, 3
2.	Определение качества мясных и рыбных гастрономических товаров.				
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02			10		
Примерная тематика домашних заданий					
1. Изучение прогрессивной технологии приготовления рыбной и мясной гастрономии.					
2. Изучение ассортимента соусов промышленного производства для холодной кулинарной продукции.					
3. Подбор пряностей и приправ для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов.					
4. Составление таблицы товароведной характеристики сыров.					
5. Изучение товароведной характеристики трепангов, улиток, морских ежей.					
Учебная практика Виды работ					
Раздел 2 ПМ.02 Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции			26		
МДК 02.01. Технология			240		

приготовления сложной холодной кулинарной продукции.				
Тема 2.1. Технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание		8	
	1.	Виды и характеристики технологического оборудования и его использования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		2, 3
	2.	Характеристика и безопасная эксплуатация овощерезок, блендеров, миксеров, слайсеров, многофункциональных комбайнов.		
	3.	Характеристика и безопасная эксплуатация жарочных шкафов, пароконвектоматов, пароварок.		
	Практические занятия		8	2, 3
	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 при изучении раздела 2 ПМ 2		10		
Примерная тематика домашних заданий				
1. Современное оборудование для нарезки, взбивания, перемешивания, варки на пару.				
Раздел 3 ПМ.02. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		140		
МДК 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		240		
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления канапе.	Содержание		10	
	1.	Характеристика ассортимента канапе.		2, 3
	2.	Правила приготовления канапе различных видов.		
	3.	Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе.		
	4.	Варианты оформления канапе. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовления канапе.		
	5.	Требования к качеству канапе, условия хранения и сроки реализации.		
	Лабораторные работы		8	

	1.	Приготовление канапе различных видов.			
	Практические занятия		2		
	1.	Расчет массы сырья для приготовления канапе.			
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок	Содержание		14		
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подбора пряностей и приправ для приготовления холодных закусок. Правила подготовки моллюсков и ракообразных для приготовления закусок и блюд.		2,3	
	2.	Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, порционирование.			
	3.	Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках		2,3	
	4.	Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных закусок: закуски из малосольной рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов.			
	5.	Варианты оформления холодных закусок. Гармоничное сочетание основных продуктов с оформительскими элементами.		3	
	6.	Требование к качеству холодных закусок, условия хранения, подачи, сроки реализации		3	
	Лабораторные работы			12	
	1.	Приготовление легких и сложных закусок из различного сырья.			
	Практические занятия			2	
	1.	Расчет сырья для холодных закусок.			
Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.	Содержание		8		
	1.	Характеристика ассортимента сложных холодных соусов.			
	2.	Технология приготовления сложных холодных соусов.			
	3.	Правила соусной композиции сложных холодных соусов.			
	4.	Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования.			
	5.	Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.			
	6.	Требование к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации.			
	Лабораторная работа			4	
	1.	Приготовление холодных сложных соусов.			
	Практическое занятие			2	
1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.				
2.	Решение производственных ситуаций по подбору вариантов холодных соусов к блюдам.				
Тема 3.4 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание		16		
	1.	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.			
	2.	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной, поросенка заливного, бараньей ноги шпигованной			

		запеченной, галантина птицы фаршированной целиком.		
	3.	Методы приготовления сложных холодных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение.		
	4.	Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	5.	Гарниры, заправки, соусы для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	6.	Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	7.	Требование к качеству сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Условия хранения, подачи, сроки реализации.		
	Лабораторные работы		16	
	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 элементов декора. Декорирование холодных блюд и посуды для подачи.		
	Практические работы		2	
	1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы.		
	2.	Решение производственных ситуаций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 02			44	
Примерная тематика домашних заданий				
1. Разработать рецептуры холодных соусов для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.				
2. Разработать рецептуры холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.				
3. Разработать варианты оформления холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.				
4. Разработать варианты декорирования тарелок соусами.				
Раздел 4 ПМ. 02. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.			20	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			240	
Тема 4.1.	Содержание		2	
Контроль качества и безопасности продуктов.	1.	Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении.		2, 3
	2.	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для		2,3

		приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	3.	Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.		2, 3
Тема 4.2. Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции.	Содержание		4	
	1.	Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.		2, 3
	2.	Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции.		2, 3
	3.	Органолептический метод определения качества канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.	2, 3	
	Лабораторные работы		8	
1.	Определение физико-химических показателей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 02			6	
Примерная тематика домашних заданий				
Экспресс – методы контроля кулинарной продукции.				
Раздел 5 ПМ.02. Организация производства сложной холодной кулинарной продукции.			22	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.				
Тема 5.1. Прием, хранение, оценка запасов сырья на производстве.	1.	Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.	2	
	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.		
	Практические занятия не предусмотрены			
Тема 5.2. Организация рабочих мест для приготовления холодной продукции.	Содержание		2	
	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 работы		8	
1.	Решение производственных ситуаций по подбору технологического оборудования,			

	инструментов, инвентаря и организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 2		10	
Примерная тематика домашних заданий			
1. Анализ организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции в предприятиях общественного питания..			
Примерная тематика курсовых работ (проектов) <i>Не предусмотрена</i>		-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		-	
Учебная практика (по профилю специальности) по модулю ПМ 02 проводится рассредоточено		72	3
Виды работ			
1. Товароведная оценка сырья, его качества и безопасности.			
2. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
3. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
4. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
5. Приготовление канапе, холодных закусок и блюд.			
6. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом.			
7. Оформление канапе, холодных закусок и блюд.			
8. Декорирование тарелок соусами и другими оформительскими элементами.			
9. Расчет массы сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
10. Органолептическая оценка качества и безопасности готовой холодной кулинарной продукции.			
11. Выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении холодной кулинарной продукции.			
12. Организация рабочих мест по приготовлению канапе.			
13. Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов.			
14. Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок.			
15. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд из рыбы, мяса, птицы			
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ. 02		72	3
Виды работ			
1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции			
2. Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.			
3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.			
4. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.			
5. Оформление холодных закусок, блюд, канапе.			
6. Декорирование холодных блюд соусами.			
7. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.			
8. Органолептически оценивать качество и безопасность сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			
9. Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции.			
10. Контроль качество и безопасность канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов.			
11. Оценивать состояние запасов сырья на производстве.			
12. Приемка сырья со склада и от поставщиков.			
Всего		384	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4.1. 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;
- интерактивная доска;
- 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;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»

4.3. 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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции

Результаты (освоение профессиональной компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 2.1.</i> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства. 2. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием. 3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья. 4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом. 5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием Санпин в т. ч. в условиях реального производства. 6. Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок. 7. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок. 8. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 9. Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе. 10. Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок. Производственные ситуации. Тестирование.</p>

	11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.	
<i>ПК 2.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.</p> <p>5. Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом НОП.</p> <p>10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>12. Сочетание основных продуктов с</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида холодных блюд. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд. Производственные ситуации. Тестирование. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>

	<p>соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>13. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p>	
<p><i>ПК.2.3</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства. 2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием. 3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. 4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом. 5. Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства. 6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов. 7. Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства. 8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в т.ч. в условиях реального производства. 9. Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП. 10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 11. Правильность составления соусной 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида соусов. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении соусов. Производственные ситуации. Тестирование.</p>

	<p>композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>12. Правильность выбора вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов.</p> <p>13. Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>14. Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 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.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и	

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 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.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	