

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

_____ В.А. Мельникова

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

_____ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

_____ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 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)

- 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
- 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер** и **16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организация 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, лёгких 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 расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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, лёгких 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 лёгких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из, мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 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, лёгкие и сложные холодные закуски.
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка 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 1.1 – 1.3	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	504	240	96	-	120	-	144	-
	Всего:	504	240	96	-	120	-	144	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		240	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		240	
Тема 02.01. Организация учёта продуктов, товаров и реализация готовой продукции	Содержание	4	
	1. Учёт реализации и отпуска готовой продукции	2	2
	2. Отчётность материально ответственных лиц по продуктам, товарам и таре. Приём, проверка, кодирование и обработка отчётов.	2	2
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Практические занятия	4	
	1. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции. Отчётность материально ответственных лиц.	4	
Тема 02.02 Технология приготовления канapé, лёгких и сложных холодных закусок.	Содержание	56	
	1. Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок. Характеристика и особенности подбора посуды для подачи холодных закусок и блюд.	2	2
	2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из сложного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и лёгких закусок. Приготовление полуфабрикатов теста для валованов, корзиночек.	2	2

3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для лёгких и сложных холодных закусок и блюд. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при их приготовлении.	2	2
4.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса. Расчёт массы сырья для приготовления.	4	2
5.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы. Расчёт массы сырья для приготовления.	2	2
6.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из птицы. Расчёт массы сырья для приготовления.	2	2
7.	Технология приготовления канапе, валованов, корзиночек.	2	2
8.	Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок.	2	2
9.	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2	2
10.	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.	2	2
11.	Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.	2	2
12.	Технология приготовления сложных холодных соусов.	2	2
13.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.	2	2
14.	Требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	2	2
15.	Требования к качеству готовых холодных сложных блюд из мяса.	2	2

16.	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд рыбы.	2	2
17.	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из птицы.	2	2
18.	Требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них	2	2
19.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.	2	2
20.	Температурный и санитарный режимы при приготовлении холодных сложных блюд и закусок.	2	2
21.	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	2	2
22.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков.	2	2
23.	Правила соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов.	2	2
22.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд, соусов к ним.	2	2
23.	Приготовление гарниров для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	4	2
24.	Приготовление заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	2
Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
Практические занятия		32	
1.	Приготовление канапе, валованов, корзиночек по индивидуальному заданию.	2	
2.	Приготовление лёгких и сложных холодных закусок из мяса, рыбы, птицы по индивидуальному заданию.	2	
3.	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы по индивидуальному заданию.	2	
	Приготовление лёгких и сложных холодных блюд из нерыбных морепродуктов по индивидуальному заданию.	2	
4.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса по индивидуальному заданию.	2	

	5.	Приготовление сложных холодных блюд из субпродуктов по индивидуальному заданию.	2	
	6.	Приготовление сложных холодных блюд из птицы и кролика по индивидуальному заданию.	2	
	7.	Приготовление холодных сложных соусов по индивидуальному заданию.	2	
	8.	Расчёт массы сырья для приготовления блюд по индивидуальному заданию.	2	
	9.	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда	2	
	10.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	2	
	11	Ознакомление с основами рационального сбалансированного питания.	2	
	12.	Расчёт основных пищевых веществ и энергетической ценности холодных закусок и блюд по правилам рационального питания.	4	
	13.	Правила составления меню суточного рациона.	4	
Тема 02.03. Основные требования к безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд.	Содержание		8	
	1.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним	2	2
	2.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции	2	2
	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции	4	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия		30	
	1.	Работа с нормативно-технической документацией на продовольственные товары по индивидуальным занятиям.	2	

2.	Изучить материал «Виды, характеристика пищевых отравлений».	2	
3.	Заполнить таблицу «Характеристика пищевых отравлений» по образцу.	2	
4.	Работа с ГОСТР 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». Заполнить таблицы по индивидуальным заданиям.	2	
5.	Работа с СанПиН для составления памятки повару, работнику холодного цеха.	2	
6.	Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям.	2	
7.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	2	
8.	Заполнить таблицы «Органолептический анализ готовых холодных закусок и блюд» по индивидуальным заданиям.	2	
9.	Изучить тему «Правила мытья столовой, кухонной посуды. Приготовление дезинфицирующих растворов» и заполнить таблицы по индивидуальным заданиям.	2	
10.	Работа с ГОСТР-50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Заполнить таблицы по индивидуальным заданиям.	2	
11.	Заполнить таблицы «Физические свойства пищевых продуктов» по индивидуальным заданиям.	2	
12.	Изучить тему «Качество продовольственных товаров и блюд» и ответить на вопросы заданий.	2	
13.	Заполнить таблицы «Процессы, происходящие в сырье, полуфабрикатах и готовых холодных блюдах при хранении. Особенности хранения продуктов» по индивидуальным заданиям.	2	
14.	Работа со Сборником рецептур для определения потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий по индивидуальным заданиям. Расчёт расхода сырья и	2	

		выхода гастрономических изделий по индивидуальным заданиям.		
	15.	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда.	2	
Тема 02.04. Особенности оформления и подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок и блюд.	Содержание		30	
	1.	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	2	2
	2.	Методы сервировки, способы и температура подачи лёгких и сложных холодных блюд из рыбы.	2	2
	3.	Методы сервировки, способы и температура подачи лёгких и сложных холодных блюд из мяса, птицы и соусов.	2	2
	4.	Варианты оформления канапе, валованов и корзиночек.	2	2
	5.	Варианты оформления лёгких и сложных холодных закусок.	2	2
	6.	Варианты оформления лёгких и сложных холодных блюд из рыбы.	2	2
	7.	Варианты оформления лёгких и сложных холодных блюд из мяса.	2	2
	8.	Варианты оформления лёгких и сложных холодных блюд из птицы.	2	2
	9.	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	2	2
	10.	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.	2	2
	11.	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	2
	12.	Особенности оформления и подачи банкетных блюд из рыбы.	2	2
	13.	Особенности оформления и подачи банкетных блюд из мяса и птицы.	2	2
	14.	Приготовление салатов-коктейлей из мяса, рыбы, птицы.	2	2
15.	Способы определения массы продуктов и дополнительных	2	2	

	ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок и блюд. Расчёт массы сырья для приготовления.		
Лабораторные работы (<i>не предусмотрено</i>)		-	
Практические занятия		30	
1.	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы по индивидуальному заданию	2	
2.	Заполнить таблицу «Использование столовой посуды для подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы по индивидуальным заданиям.	2	
3.	Составить схемы приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы по индивидуальным заданиям.	2	
4.	Заполнить таблицу «Виды пряностей и приправ и их использование для приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы по индивидуальным заданиям	2	
5.	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда	2	
6.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	4	
7.	Определение потерь при тепловой обработке блюд по индивидуальным заданиям.	2	
8.	Расчёт расхода сырья и выхода гастрономических изделий по индивидуальным заданиям.	2	
9.	Повторить тему «Характеристика свежих плодов , овощей, ягод» и подобрать компоненты для холодных блюд из мяса, рыбы, птицы по индивидуальным заданиям.	2	
10.	Подобрать материал из журналов «Питание и общество» по теме «Основные направления развития, оформления и подачи лёгких и сложных холодных блюд и закусок» и подготовить его для презентации.	2	

	11.	Расчёт расхода сырья и выхода холодных закусок и блюд из мяса по индивидуальным заданиям.	2	
	12.	Расчёт расхода сырья и выхода холодных закусок и блюд из рыбы по индивидуальным заданиям.	2	
	13.	Разработать рекомендации для повара по теме «Виды и характеристика пищевых отравлений и меры по их предотвращению».	2	
	14.	Заполнить таблицы «Процессы, происходящие в сырье, полуфабрикатах и готовых холодных блюдах при хранении. Особенности хранения продуктов» по индивидуальным заданиям.	2	
Тема 02.05. Организация рабочих мест в холодном цехе.	Содержание		8	
	1.	Организация рабочих мест в холодном цехе, оборудование, инструменты, инвентарь цеха	2	
	2.	Методика определения количества продуктов для производства готовых блюд.	2	
	3.	Составление графика реализации кулинарной продукции, вырабатываемой холодным цехом.	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия (не предусмотрено)		-	
Тема 02.06. Оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Содержание		38	
	1.	Виды и характеристика технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд, закусок и холодных соусов. Машины для обработки овощей.	2	2
	2.	Машины для нарезки овощей: МРО – 200, МП – 800.	2	2
	3.	Машины для нарезки овощей: МС 4-7-8-20, МС 28-100.	2	2
	4.	Сменные механизмы для перемешивания салатов: МС 18-160, МС 25-200.	2	2
	5.	Овощерезательные механизмы: МС 10-160, МС 27-40.	2	2
	6.	Механизм для отжатия соков МС 3-40.	2	2
	7.	Машина для нарезки хлеба МРХ – 200.	2	2
	8.	Машина для нарезки гастрономии МРГ – 300 А.	2	2
	9.	Классификация теплового оборудования. Общие сведения об огневом, газовом, паровом обогреве.	4	2

	10.	Пищеварочные котлы. Паровые котлы КПП - 250, КПП – 60.	2	2
	11.	Газовые котлы: КПП – 160, КПП- 40 М.	2	2
	12.	Общие сведения об электронагревательных элементах. Электрические котлы: КПЭ -100, КПЭ – 60.	2	2
	13.	Аппараты для жарки. Электросковороды: СЭСМ – 0,2, СКЭ – 0,3.	2	2
	14.	Газовые сковороды: СГСМ – 0,5, СКГ – 0,3.	2	2
	15.	Холодильные шкафы: ШХ, Т2- 125, Т-60 М.	2	2
	16.	Холодильные прилавки и витрины: «Пингвин – В», ПВ – Ш (Школьный), «Таир – 106».	2	2
	17.	Льдогенераторы.	2	2
	18.	Правила безопасной эксплуатации оборудования.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия (не предусмотрено)		-	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			120	
<p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с нормативно-технологической документацией на холодные сложные блюда и закуски, гарниры к ним, соусы и заправки. 2. Нарисовать схемы приготовления сложных холодных блюд, закусок, холодных соусов, заправок, гарниров по индивидуальным заданиям. 3. Составить таблицы «Виды гастрономии и способы её обработки и нарезки». 4. Составить памятку повару по правилам техники безопасности при эксплуатации оборудования в холодном цехе. 5. Заполнить таблицы «Организация рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных блюд и закусок по индивидуальным заданиям. 6. Подготовить рефераты по темам «Современные направления развития холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы». 7. Определить последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд по индивидуальным заданиям. 8. Заполнить таблицу «Приготовление, оформление и отпуск заказных и банкетных холодных блюд и закусок по индивидуальным заданиям 9. Заполнить таблицу «Требования к качеству, сроки реализации сложной холодной 				

<p>кулинарной продукции».</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Заполнить таблицу «Виды и характеристика пищевых отравлений» по индивидуальным заданиям. 11. Самостоятельное изучение материала по темам «Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей» пользуясь основной и дополнительной литературой. 12. Подготовить рефераты «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья», «Салаты – коктейли». 13. Разработка новых видов продукции, технологических процессов по индивидуальным заданиям. 14. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные блюда и закуски. 15. Составление калькуляционных карт на сложные холодные блюда и закуски. 16. Сформулировать обоснование технологическим операциям при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса, птицы рыбы. 17. Заполнить таблицы «Процессы, происходящие с основными пищевыми веществами при приготовлении сложных холодных блюд и закусок» по индивидуальным заданиям. 18. Произвести расчёт основных пищевых веществ и энергетической ценности сложных холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы по индивидуальным заданиям. 19. Выяснить особенности подбора сложных холодных блюд и закусок при составлении меню суточного рациона для работников различных групп интенсивности труда по индивидуальным заданиям. 20. Произвести расчёт минеральных веществ и витаминов при составлении меню суточного рациона для работников различных групп интенсивности труда по индивидуальным заданиям. 21. Произвести расчёты пищевой ценности сложной холодной кулинарной продукции. 22. Подготовить материал для проведения презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных блюд и закусок». 		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка ассортимента сложных холодных блюд, гарниров и соусов к ним. 2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд, гарниров и соусов. 3. Организация рабочих мест холодного цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования. 4. Санитарные правила при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из 	144	

<p>рыбы, мяса и птицы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Характеристика используемого оборудования, правила безопасной его эксплуатации. Работа с каталогами технологического оборудования. 6. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных блюд. 7. Работа со сборником рецептур, расчёты по формулам. Расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов и сложных холодных блюд. 8. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для тартинок, валованов, корзиночек. 9. Подбор вариантов сочетаемости хлебобулочных и выпеченных изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими компонентами при приготовлении лёгких закусок. 10. Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов. 11. Приготовление фаршей, начинок. 12. Приготовление соусов для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 13. Приготовление гарниров для лёгких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 14. Приготовление канапе, тартинок, валованов, корзиночек. 15. Приготовление лёгких холодных закусок из рыбы. 16. Приготовление лёгких холодных закусок из мяса, птицы. 17. Использование вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для лёгких холодных закусок и блюд. 18. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления и подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд из рыбы. 19. Приготовление холодных сложных из мяса, птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления и подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд из мяса, птицы. 20. Особенности оформления и подачи канапе, валованов, корзиночек, лёгких и сложных холодных блюд и закусок. 21. Технология приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок. 22. Оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами. 23. Работа с периодической и справочной литературой. Расчет сырья, составление технологических карт. 24. Сбор материала, подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии лёгких и сложных холодных блюд и закусок ». 		
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</p>	<p>-</p>	

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) <i>(не предусмотрено)</i>	-	
Производственная практика (по профилю специальности) <i>(не предусмотрено)</i>	-	
Всего	504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания, лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

«Технологии продукции общественного питания»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептов, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;

- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

«Микробиология, санитария и гигиена»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование цеха и рабочих мест цеха:

«Учебный кулинарный цех»

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,

- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. Кулинария: учебник для начального профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Дубровская Н. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для начального профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2018
(http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc21)
3. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2018
(http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)

Дополнительные источники:

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2016
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2016
3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М. Академия, 2016
4. Видеоматериал по отдельным темам программы
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2016
6. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2017.
7. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2015.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2016
9. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2015
10. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2016.
11. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2018
12. Научно-технические журналы
13. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2015
14. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М. Экономика, 2016
15. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2016

16. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2016
17. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2016
18. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2016
19. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2016
20. Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2016
21. Сборник рецептов для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2015
22. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2014
23. Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2016
24. Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2016
25. Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2014
26. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2012.
27. Ю.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2015

Интернет-ресурсы:

28. <http://www.twirpx.com/files/>,
29. <http://flysat.com/>,
30. <http://www.klyaksa.net/>,
31. <http://stavschool.ru/>,
32. <http://citforum.ru/>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

Физиология питания;

Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Охрана труда

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Обязательным условием допуска к учебной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам учебной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам; -выбор и безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; 	Наблюдение за деятельностью обучающихся. Оценка приготовленных канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; оценка качества продуктов для 	Защита презентаций изделий.

<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам; -выбор и безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам; -выбор и безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных 	<p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>

	<p>холодных блюд и соусов; - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</p>	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применение методов и способов решения в области технологии приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических занятий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-Безошибочность решения стандартных и нестандартных ситуаций и профессиональных задач в области технологии приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	Оценка творческой деятельности обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	- Быстрый и точный поиск необходимой информации - Использование	Рейтинговый контроль.

профессиональных задач, профессионального и личностного развития	различных источников, включая электронные.	
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Рейтинговый контроль выполненных работ по учебной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля на основе знаний отечественного и зарубежного опыта	Экспертная оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ и использование инноваций в области организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий.