

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

О.В.Ванева

Приказ № 1/1 от 08.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

название профессионального модуля

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программа

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 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: 327 часов

максимальная учебная нагрузка студента – 255 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка студента – 170 часов, из них лабораторных и практических занятий – 70 часов;
- самостоятельная работа студента – 85 часов;

учебная практика – 36 часов

производственная практика – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентам.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	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

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 2.1-2.3	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	121	70	46	-	39	-	12	-	
ПК 2.1-2.3	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	125	76	54		37		12	-	
ПК 2.1-2.3	Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.	45	24	14		9		12		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36							36	
	Всего:	327	170	114	-	85		36	36	

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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
<p>ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>		327	
<p>МДК 01.02. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>		255	
<p>Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>		70	
<p>Тема 1.1 Характеристика холодных блюд.</p>	<p>Содержание</p>	6	2
	<p>1. <i>Значение холодных блюд в питании.</i> Классификация холодных блюд. Общие технологические требования к производству холодных блюд.</p>	1	
	<p>2. <i>Значение холодных блюд в питании.</i> <i>Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд.</i> Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.</p>	1	
	<p>3. <i>Организация технологической линии по приготовлению холодных закусок.</i> Санитарные требования к производству холодных блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления.</p>	1	
	<p>4. <i>Организация технологической линии по приготовлению холодных закусок.</i></p>	1	

		Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении холодных закусок.	
	5.	Организация технологической линии по приготовлению холодных закусок. Техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных закусок.	1
	6.	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования и инвентаря, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок.	1
Тема 1.2 Технология приготовления бутербродов.	Содержание		5
	1.	Характеристика и ассортимент бутербродов. Технологические требования к приготовлению бутербродов. Требования к качеству, правила подачи, режимы хранения и реализации.	1
	2.	Технологический процесс приготовления бутербродов. Технология приготовления сложных бутербродов: открытых, закрытых. Особенности оформления. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.	1
	3.	Технологический процесс приготовления бутербродов. Технология приготовления канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.	1
	4.	Технологический процесс приготовления бутербродов. Технология приготовления тортов бутербродных. Особенности оформления. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.	1
	5.	Технологический процесс приготовления бутербродов. Технология приготовления закусок из хлеба. Особенности оформления. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.	1
	Лабораторные работы		20
	1.	Составление технологических карт на бутерброды	4
	2.	Расчет себестоимости продукции на бутерброды	4
	3.	Составление «Меню» на холодные закуски	2
4.	Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с	4	

		учетом составленной производственной программы.		
	5.	Приготовление и оформление бутербродов	6	
	Самостоятельная работа 1. Составление технологических схем приготовления бутербродов 2. Работа со сборником рецептур 3. Подготовка рефератов.		10	3
Тема 1.3 Технология приготовления салатов и винегретов.	Содержание		4	2
	1.	Характеристика и ассортимент салатов. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	1	
	2.	Характеристика и ассортимент винегретов. Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении. Технологические требования к приготовлению, правила подачи	1	
	3.	Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления. Требования к качеству, оформлению, отпуску, режимы хранения и реализации	1	
	4.	Технологический процесс приготовления салатов-коктейлей. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, оформлению, отпуску, режимы хранения и реализации	1	
	Лабораторные работы		10	
	1.	Составление технологических карт на салаты и винегреты	2	
	2.	Расчет себестоимости продукции	2	
	3.	Составление «Меню» на холодные закуски	2	
	4.	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления салатов и винегретов	2	
	5.	Приготовление и оформление салатов и винегретов	2	
Самостоятельная работа 1. Составление технологических схем приготовления салатов и винегретов 2. Работа со сборником рецептур 3. Подготовка рефератов. 4. Решение ситуационных задач		15	3	

Тема 1.4 Технология приготовления овощных и грибных блюд и закусок.	Содержание		8	2
	1.	<i>Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.</i> Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска.	1	
	2.	<i>Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.</i> Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
	3.	<i>Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из грибов.</i> Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска.	1	
	4.	<i>Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из грибов.</i> Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
	5.	<i>Характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц.</i> Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
	6.	<i>Характеристика и ассортимент холодных блюд из сыра.</i> Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
	7.	<i>Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.</i> Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюд и закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	1	
	8.	<i>Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.</i> Виды приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд и закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	1	
	Лабораторные работы		16	
	1.	Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц и сыра.	4	
	2.	Расчет себестоимости продукции на холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц и сыра.	4	
	3.	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд и закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	2	
	4.	Приготовление и оформление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	6	
Контрольная работа		1	3	

	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		
	Самостоятельная работа 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд и закусок. 2. Работа со сборником рецептов. 3. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок». 4. Подготовка мини-проектов.	14	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		76	
Тема 2.1. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	8	2
	1. <i>Характеристика рыбных гастрономических продуктов.</i> Классификация и пищевая ценность гастрономических продуктов. Способы подготовки рыбных гастрономических продуктов. Требования к качеству рыбной гастрономии.	1	
	2. <i>Технологические процессы приготовления сложных холодных закусок из рыбы.</i> Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	3. <i>Технологические процессы приготовления заливных блюд из рыбы.</i> Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.	1	
	4. <i>Технологические процессы приготовления заливных блюд из рыбы.</i> Технология приготовления заливных блюд из рыбы.	1	
	5. <i>Технологические процессы приготовления заливных блюд из рыбы.</i> Гарниры, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	6. <i>Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и</i>	1	

		закусок из рыбы. Ассортимент, характеристика, гарниры, технология приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	7.	Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Гарниры, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	8.	Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Гарниры, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Ассортимент, характеристика, гарниры, технология приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	Практические занятия		10	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбных гастрономических продуктов.	2	
	2.	Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	4	
	3.	Разработка новых видов кулинарной продукции, подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	4	
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление сложных холодных закусок из рыбы.	6	
	2.	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	Самостоятельная работа 1. Подготовка презентации по результатам освоения темы. 2. Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. 3. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок из рыбы».		14	3
Тема 2.2 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок мяса и домашней птицы.	Содержание		6	2
	1.	Характеристика сложных холодных блюд и закусок из мяса. Классификация и пищевая ценность. Способы подготовки сложных холодных блюд и закусок мяса и домашней птицы. Требования к качеству.	1	
	2.	Характеристика сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы. Классификация и пищевая ценность. Способы подготовки сложных	1	

		холодных блюд и закусок мяса и домашней птицы. Требования к качеству.		
	3.	Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясопродуктов. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	4.	Технологические процессы приготовления закусок из мяса и мясопродуктов. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	5.	Технологические процессы приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. Подготовка сырья, технология приготовления, процессы, происходящие при приготовлении.	1	
	6.	Технологические процессы приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	Лабораторные работы		12	
	1	Приготовление сложных холодных блюд и закусок мяса и мясопродуктов.	6	
	2	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6	
	Самостоятельная работа 1. Составление технологических схем приготовления закусок из мяса и мясопродуктов. 2. Подготовка рефератов.		9	3
Тема 2.3 Организация и технология приготовления горячих закусок	Содержание		8	2
	1.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из овощей. Ассортимент и характеристика закусок из овощей. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	2.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из грибов. Ассортимент и характеристика горячих закусок из грибов. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	

3.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из сыра. Ассортимент, характеристика, технология приготовления горячих закусок из сыра. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1
4.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из яиц. Ассортимент, характеристика, технология приготовления горячих закусок из яиц. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1
5.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, характеристика, технология приготовления горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1
6.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из мяса. Ассортимент, характеристика, технология приготовления горячих закусок из мяса. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1
7.	Технологические процессы приготовления горячих закусок из домашней птицы. Ассортимент, характеристика, технология приготовления горячих закусок из домашней птицы. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1
8.	Технологические процессы приготовления горячих закусок. Ассортимент, характеристика, технология приготовления горячих закусок из овощей, грибов, сыра, яиц, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1
Лабораторные работы		12
1.	Приготовление горячих закусок из овощей.	6
2.	Приготовление горячих закусок из мяса и домашней птицы.	6
Практические занятия		8
1.	Органолептическая оценка качества горячих закусок.	2
2.	Разработка новых видов кулинарной продукции, подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление	6

		технологической документации.		
	Самостоятельная работа 1. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации горячих закусок». 2. Организация безопасного хранения горячих закусок. 3. Работа со сборником рецептов 4. Решение ситуационных задач		14	3
Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.			24	
Тема 3.1 Технология приготовления холодных соусов.	Содержание		8	2
	1.	<i>Характеристика, назначение, классификация и ассортимент холодных соусов.</i> Общие правила и особенности приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Ассортимент, назначение, варианты использования.	1	
	2.	<i>Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам.</i> Ассортимент, технология приготовления соуса на растительном масле. Соус-майонез и его производные. Использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	3.	<i>Технологический процесс приготовления заправок на растительном масле уксусе к 2холодным блюдам и закускам.</i> Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. Использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	4.	<i>Технологический процесс приготовления масляных смесей к холодным блюдам и закускам.</i> Ассортимент, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	5.	<i>Технологический процесс приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам.</i> Ассортимент, технология приготовления соуса на уксусе. Маринады, соус-хрен. Использование, требования к качеству. Режимы	1	

	хранения и реализации.		
6.	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства. Режим хранения, условия и сроки реализации.	1	
7.	Способы декорирования блюд сложными холодными соусами. Правила соусных композиций сложных холодных соусов. Сочетание соусов, способы и варианты подачи.	1	
8.	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемого при приготовлении холодных соусов.	1	
Лабораторные работы		14	
1.	Составление технологических карт на холодные соусы.	4	
2.	Расчет себестоимости продукции на холодные соусы.	4	
3.	Приготовление и оформление холодных соусов.	6	
Контрольная работа Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов.		1	3
Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа 1. Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов 2. Решение ситуационных задач 3. Выполнение мини-проектов. 4. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных соусов». 5. Органолептическая оценка качества готовых холодных соусов. 6. Организация безопасного хранения готовых соусов.		9	
Учебная практика Виды работ: Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент бутербродов и канапе. Оформление бутербродов и канапе. Органолептические показатели качества готовой продукции. Подача и хранение. Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей. Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества		36	2

<p>готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Ассортимент закусок и блюд из мяса. Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Ассортимент закусок и блюд из рыбы .Оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Дифференцированный зачет.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент бутербродов и канапе. Оформление бутербродов и канапе. Органолептические показатели качества готовой продукции. Подача и хранение. Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей. Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Ассортимент закусок и блюд из мяса. Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Ассортимент закусок и блюд из рыбы .Оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Дифференцированный зачет.</p>	36	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
3. (http://www.academia-moscow.ru/inet_order/)
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017(http://www.academia-moscow.ru/inet_order/)
5. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с. (http://www.academia-moscow.ru/inet_order/)
6. Приготовление супов и соусов : практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 128 с. (http://www.academia-moscow.ru/inet_order/)

Дополнительные источники:

1. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
2. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные. Реализация программы модуля включает учебную практику, которая проводится рассредоточено.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку птицы и</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе</p>

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;	освоения образовательной программы: -при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении тестирования, экзамена по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю.
	-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;	
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;	
	-качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	

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.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 4. Осуществлять поиск и использование	-эффективный поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка достижений деятельности

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективное использование различных источников, включая электронные	учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи