

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ-02

**Организация приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции**

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

Для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки

базовый

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Москва

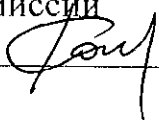
2021

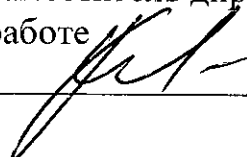
ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
Коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

Протокол № 1
от 30 августа 2021 г.

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Председатель цикловой
комиссии
 Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной
работе
 Кондратьев К.М.

Составители:

Преподаватель

ПОЧУ "Московский кооперативный
техникум"

(подпись)

(Ф.И.О)

_____ / Л.Е.Пигусова /

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса 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 овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02	1 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3 стр.
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5 стр.
3.1 Тематический план профессионального модуля	5 стр.
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01	9 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21 стр.
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21 стр.
4.2 Информационное обеспечение обучения	21 стр.
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	22 стр.
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	22 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23 стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.02

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные

технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
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

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, часов	Учебная, часов	Производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	лекций	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.2.	Раздел 1. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	18	14	12	-	2	4		
ПК 2.2.	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление бутербродов.	28	16	8	6	2	12		
ПК 2.2.	Раздел 3. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции.	74	50	34	12	4	24		
ПК 2.2.	Раздел 4. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из рыбы и	38	26	10	12	4	12		

	нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.								
ПК 2.2.	Раздел 5. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса мясопродуктов для сложной кулинарной продукции.	34	22	8	12	2	12		
ПК 2.2.	Раздел 6. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции.	26	16	8	6	2	10		
	Раздел 7. Технологические процессы приготовления холодных соусов для холодных блюд и закусок	16	12	10	-	2	4		
	Всего:	234	156	90	48	18	78		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

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
ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		234	
МДК 01.02. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		156	
Раздел 1. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		12/2	
Тема 1.1. Подготовка овощей, плодов, грибов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	Содержание	2	
	Подготовка овощей, плодов, грибов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Правила проведения тепловой обработки: варка, жаренье, запекание.		
	Самостоятельная работа	1	
	Работа с дополнительной литературой.		
	Домашняя работа Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме.		

Тема 1.2. Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	Содержание	2	
	Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Правила проведения тепловой обработки: варка, жаренье, запекание.		
	Самостоятельная работа	1	
	Решение ситуационных задач по расчету сырья. Работа с дополнительной литературой.		
	Домашняя работа		
Тема 1.3. Подготовка мяса и мясопродуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	Содержание	4	
	Подготовка мяса и мясопродуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Правила проведения тепловой обработки: варка, жаренье, запекание.		
	Самостоятельная работа	1	
	Решение ситуационных задач по расчету сырья. Работа с дополнительной литературой.		
	Домашняя работа		
Тема 1.4. Подготовка птицы и дичи для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	Содержание	4	
	Подготовка птицы и дичи для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Правила проведения тепловой обработки: варка, жаренье, запекание.		
	Практическая работа	2	
	Решение ситуационных задач по расчету сырья.		
	Самостоятельная работа	1	
	Решение ситуационных задач по расчету сырья. Работа с дополнительной литературой.		
	Домашняя работа		
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме.		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 2.		8/6/2	

Технологические процессы и приготовление бутербродов.			
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления простых и сложных бутербродов	Содержание	8	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости продовольственных продуктов Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов (открытых (простых, сложных), закрытых), гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа	6	
	Приготовление бутербродных тортов. Расчет себестоимости продукции . Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения.		
	Практические занятия	2	
	Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления простых и сложных бутербродов, бутербродных тортов. Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа	12	
	Решение ситуационных задач Составление технико-технологических карт на бутерброды, бутербродные торты. Работа с дополнительной литературой.		
	Домашняя работа		
Составление слайдовых презентаций по теме «Бутерброды» Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме.			
	Зачет по разделу	2	
Раздел 3. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из овощей, плодов, грибов		34/12/4	

для сложной кулинарной продукции.			
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей	Содержание Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов, салаты-коктейли. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	26	2
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей. Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	Практические занятия	2	

	Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок Решение ситуационных задач Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из овощей. Работа со сборником рецептов Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».		
	Самостоятельная работа	12	
	Подготовка рефератов: «Банкетные блюда и закуски из овощей» Составление рекламных проспектов		
	Домашнее задание		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач. Подготовка рефератов: «Банкетные блюда из овощей» Составление рекламных проспектов		
Тема 3.2. Технологические процессы и приготовление салатов и винегретов	Содержание	8	
	Технологический процесс приготовления салатов и винегретов. Общие правила приготовления, оформления и отпуска. Классификация салатов. Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Технологические требования к приготовлению, оформлению и подаче. Салаты-коктейли. Технологические требования к приготовлению, оформлению и подаче.		
	Лабораторная работа	6	
	Практические занятия	2	
	Расчет массы грибов для приготовления холодных блюд и закусок. Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа	12	
	Подготовка рефератов: «Банкетные блюда из грибов и сыра» Составление рекламных проспектов Домашнее задание		

	<p>Систематическая проработка конспектов занятий по теме «Холодные блюда и закуски из грибов и сыра»</p> <p>Работа с нормативными документами (сборник рецептов)</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из грибов и сыра.</p> <p>Работа с дополнительной литературой.</p> <p>Составление технологических карт на холодные блюда из грибов и сыра.</p>		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 4. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.		10/12/4	
Тема 4.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	
	<p>Значение холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в питании.</p> <p>Классификация холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.</p> <p>Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.</p> <p>Закуски из рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>		

	Лабораторные работы	6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	Самостоятельная работа	6	
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из рыбы Работа с дополнительной литературой Решение ситуационных задач Составление технологических карт на холодные блюда.		
	Домашняя работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из рыбы», «Холодные блюда из морепродуктов»		
Тема 4.2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра	Содержание	6	
	Значение холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра в питании. Классификация холодных блюд из нерыбного водного сыра. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сыра, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра.		
	Практические занятия	2	
	Расчет массы морепродуктов для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сыра. Решение ситуационных задач		

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из нерыбного водного сырья. Работа с дополнительной литературой. Решение ситуационных задач. Составление технологических карт на холодные блюда.</p> <p>Домашняя работа</p> <p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из нерыбного водного сырья. Работа с дополнительной литературой. Составление технологических карт на холодные блюда из нерыбного водного сырья.</p> <p>Зачет по разделу</p>	<p>6</p> <p>2</p>	
<p>Раздел 5. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса мясопродуктов для сложной кулинарной продукции.</p>		8/12/2	
<p>Тема 5.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса</p>	<p>Содержание</p> <p>Значение холодных блюд и закусок из мяса в питании. Классификация холодных блюд из мяса. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок из мяса. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из мяса. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из мяса.</p> <p>Лабораторные работы</p>	<p>4</p> <p>12</p>	

	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из мяса Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Расчет массы мяса для приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Решение ситуационных задач.</p>		
	Самостоятельная работа	6	
	<p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из мяса. Работа с дополнительной литературой. Решение ситуационных задач. Составление технологических карт на холодные блюда.</p>		
	Домашняя работа		
	<p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из мяса. Работа с дополнительной литературой Составление технологических карт на холодные блюда из мяса.</p>		
Тема 5.2.	Содержание	4	
<p>Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов</p>	<p>Значение холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов в питании. Классификация холодных блюд из мясопродуктов и субпродуктов. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов.</p>		
	Самостоятельная работа	6	
	<p>Подготовка мультимедийных презентаций по теме «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мясопродуктов и субпродуктов».</p>		

	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд.		
	Домашняя работа		
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из мясопродуктов и субпродуктов. Работа с дополнительной литературой Составление технологических карт на холодные блюда из мясопродуктов и субпродуктов.		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 6. Технологические процессы и приготовления легких и сложных холодных закусок из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции		8/6/2	
Тема 6.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы и кроликов	Содержание	4	
	Значение холодных блюд и закусок из птицы и кроликов в питании. Классификация холодных блюд из птицы и кроликов. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок из птицы и кроликов. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из птицы и кроликов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из птицы и кроликов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок из птицы и кроликов. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из птицы и кроликов.		
	Лабораторные работы	6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из с/х птицы Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из с/х птицы Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения.		
	Практические занятия	2	

	<p>Расчет массы птицы для приготовления холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы и кроликов. Решение ситуационных задач</p>		
	Самостоятельная работа	6	
	<p>Подготовка мультимедийных презентаций по теме «Банкетные блюда из птицы и кроликов». Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд.</p>		
	Домашняя работа		
	<p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд с/х птицы. Работа с дополнительной литературой. Составление технологических карт на холодные блюда.</p>		
Тема 6.2.	Содержание	4	
Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из дичи	<p>Значение холодных блюд и закусок из дичи в питании. Классификация холодных блюд из дичи. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок из дичи. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из дичи. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из дичи. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок. Банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок из дичи.</p>		
	Самостоятельная работа	4	
	<p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению соусов для холодных блюд. Подготовка докладов «Закуски из дичи». Подготовка мультимедийных презентаций по теме.</p>		
	Домашняя работа		
	<p>Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из дичи. Работа с дополнительной литературой Составление технологических карт на холодные блюда из дичи.</p>		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 7.		10/2	

Технологические процессы приготовления холодных соусов для холодных блюд и закусок			
Тема 7.1. Технологические процессы приготовления холодных соусов для холодных блюд и закусок	Содержание	10	
	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление холодных соусов на растительном масле. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Физико-химическая структура заправок. Соусы дипы. Характеристика, структура соусов, использование. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.		
	Практические занятия	2	
	Расчет массы сырья для приготовления холодных соусов. Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа	4	
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению соусов для холодных блюд. Подготовка докладов «Соусы дипы».		
	Домашняя работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Составление слайдовых презентаций по теме «Современные соусы»		
Зачет по разделу	2		

Самостоятельная работа при изучении ПМ 02.

Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме.

Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов.

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы, ответы на контрольные вопросы, составление технологических карт, оформление отчетов по лабораторно-практическим работам, отчетов по практике и подготовка к их защите.

Сбор информации по новым видам сырья, технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений и презентаций.

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по определению дефектов обработанного сырья и поиску способов их устранения.

Подготовка компьютерных презентаций по темам (по заданию преподавателя).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

	Расчет массы сырья для приготовления холодных соусов. Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа	4	
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению соусов для холодных блюд. Подготовка докладов «Соусы дипы».		
	Домашняя работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Составление слайдовых презентаций по теме «Современные соусы»		
	Зачет по разделу	2	

Самостоятельная работа при изучении ПМ 02.

Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме.

Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов.

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы, ответы на контрольные вопросы, составление технологических карт, оформление отчетов по лабораторно-практическим работам, отчетов по практике и подготовка к их защите.

Сбор информации по новым видам сырья, технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений и презентаций.

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по определению дефектов обработанного сырья и поиску способов их устранения.

Подготовка компьютерных презентаций по темам (по заданию преподавателя).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии приготовления пищи», «Технического оснащения и организации производства»; «Пищевая технологическая лаборатория»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников, учебных и методических пособий;

«Пищевая технологическая лаборатория»

- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия;
- комплект оборудования, инвентаря;
- комплект посуды, приборов и столового белья
- технологическое оборудование и инвентарь:

Технические средства обучения кабинетов и лабораторий:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, аудитория 202с мультимедиа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2016
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2018
3. Фурс И.Н. Технология продукции общественного питания.- М., Экономика, 2018

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2016 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями

- от 21.06.2016 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2015, Сборник технологических нормативов.
 4. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2015
 5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
 6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
 7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
 8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
 9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
 10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
 12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.07.2007 № 224. (ред.от 16.11.2018)

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2016
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2016
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦКРТ, 2017
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение МДК.02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и освоение производственной практики по профилю специальности в рамках данного профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none">• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;• умение работать с товаросопроводительными документами;• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.	<ul style="list-style-type: none">• фронтальная проверка знаний;• тестирование;• написание докладов;• написание рефератов;• контрольные работы;• самостоятельная работа;• практические работы;• лабораторные работы;• проведение исследований;• зачет;• ученические конференции

<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; • подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет сырья для приготовления холодных соусов • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных соусов • приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости • проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>