

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

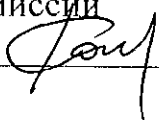
Москва
2021

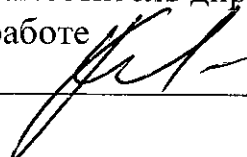
ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
Коммерции и технологии
потребительских товаров

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

	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	

	Расчет массы птицы для приготовления холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы и кроликов. Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа	6	
	Подготовка мультимедийных презентаций по теме «Банкетные блюда из птицы и кроликов». Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд.		
	Домашняя работа		
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд с/х птицы. Работа с дополнительной литературой. Составление технологических карт на холодные блюда.		
Тема 6.2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд и закусок из дичи	Содержание 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.	4	
	Самостоятельная работа	4	
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению соусов для холодных блюд. Подготовка докладов «Закуски из дичи». Подготовка мультимедийных презентаций по теме.		
	Домашняя работа		
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных блюд из дичи. Работа с дополнительной литературой Составление технологических карт на холодные блюда из дичи.		
	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>