

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля**

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

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

ББК 74.57

Р 13

Согласована:
Зав. библиотекой
Ильютенко С. Н.
«20» 05 2020 г.

Рассмотрена и
рекомендована:
ЦМК профессиональных
модулей
Протокол №9
от «20» 05 2020 г.
Председатель ЦМК
Н. И. Демченко

«Утверждаю»:
Зам. директора по учебной
работе
Л. А. Панаскина
«10» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции / Сост. Л. М. Ивашкина, С. В. Костикова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020 - 32 с.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:

наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

СОГЛАСОВАНА:

наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

СОГЛАСОВАНА:

наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

ББК 74.57

© Ивашкина Л. М., 2020
© Костикова С. В., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания: *в части освоения основного вида профессиональной деятельности 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.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- декорирования блюд сложными холодными соусами.
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолепически 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.

знатъ:

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

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Все го час ов (макс. учебная нагрузка и практику)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Производственная практика (по профилю специальности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические работы, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка	38	26	8	12	-
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 2 Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	28	18	8	10	-
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 3 Приготовления сложной холодной кулинарной продукции	160	110	62	50	-
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 4 Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции	20	14	8	6	-
ПК 2.1.	Раздел 5 Организация					

ПК 2.2.	производства приготовления	24	14	8		10		-
ПК 2.3.	сложной холодной кулинарной продукции							
ПК 2.1.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144						144
	Всего:	414	182	94		88		144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка		38	
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 1.1. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбных и мясных гастрономических продуктов.	Содержание учебного материала <p>1. Классификация рыбных и мясных гастрономических товаров. Характеристика ассортимента деликатесных рыбных и мясных гастрономических товаров.</p> <p>2. Требования к качеству и безопасности хранения рыбной и мясной гастрономии.</p>	4	2
Тема 1.2. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности сыров, используемых для приготовления	Содержание учебного материала <p>1. Классификация и товароведная характеристика сыров. История происхождения сыров и сыроварения. Технология производства отдельных видов сыров.</p>	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
холодных блюд	2. Методы и правила дегустации и оценки вкусовых качеств сыров. Требования к качеству различных видов сыров 3. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран. 4. Требования к безопасности хранения сыров.		
Тема 1.3. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности нерыбных морепродуктов	Содержание учебного материала 1. Классификация нерыбных морепродуктов, их пищевая ценность. 2. Товароведная характеристика двустворчатых моллюсков: устриц, морских гребешков, мидий, венерок. Требования к их качеству. 3. Товароведная характеристика ракообразных: омаров, лангустов, крабов, креветок. 4. Товароведная характеристика головоногих: кальмаров, каракатиц и осьминогов. Требования к качеству безопасности и хранения нерыбных морепродуктов в живом и замороженном виде.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности редких видов овощей и грибов	Содержание учебного материала 1. Характеристика редких видов овощей и грибов. 2. Товароведная характеристика артишоков, спаржи, фенхеля, корня лотоса, побегов бамбука. 3. Товароведная характеристика грибов: шиитаке, китайского белого сморчка, белого и французского трюфелей, енокитаке, хошимини. 4. Требования к качеству и безопасности овощей и грибов.	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Безопасные условия их хранения.		
Тема 1.5. Товароведная характеристика вкусовых добавок и приправ, требования к их качеству и безопасности	Содержание учебного материала 1. Характеристика ассортимента вкусовых добавок, приправ и соусов промышленного производства, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции. 2. Требования к качеству и безопасности хранения вкусовых добавок и приправ.	4	2
	Лабораторные работы 1. Определения качества сыров различных видов. 2. Определение качества мясных и рыбных гастрономических товаров.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся: 1. Изучение прогрессивной технологии приготовления рыбной и мясной гастрономии. 2. Изучение ассортимента соусов промышленного производства для холодной кулинарной продукции. 3. Подбор пряностей и приправ для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов. 4. Составление таблицы товароведной характеристики сыров. 5. Изучение товароведной характеристики трепангов, улиток, морских ежей.	12	
Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		28	
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
продукции			
Тема 2.1. Технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала <p>1. Виды и характеристики технологического оборудования и его использования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>2. Характеристика и безопасная эксплуатация овощерезок, блендеров, миксеров, слайсеров, многофункциональных комбайнов.</p> <p>3. Характеристика и безопасная эксплуатация жарочных шкафов, пароконвектоматов, пароварок.</p>	10	2
	Практические работы <p>1. Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции (нарезка, взбивание, блендирование, эспумасирование и т.д.)</p> <p>2. Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	8	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся: 1. Современное оборудование для нарезки, взбивания, перемешивания, варки на пару.		10	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		160	
МДК. 02.01. Технология			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения																					
приготовления сложной холодной кулинарной продукции																								
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления канапе.	Содержание учебного материала <table border="1"> <tr> <td>1. Характеристика ассортимента канапе.</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2. Правила приготовления канапе различных видов.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Варианты оформления канапе. Использование масленых смесей, рисовальных масс, желе при приготовления канапе.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Требования к качеству канапе, условия хранения и сроки реализации.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> Лабораторные работы <table border="1"> <tr> <td>1. Приготовление канапе различных видов.</td> <td>8</td> <td></td> </tr> </table> Практические работы <table border="1"> <tr> <td>1. Расчет массы сырья для приготовления канапе.</td> <td>4</td> <td></td> </tr> </table>	1. Характеристика ассортимента канапе.	10	2	2. Правила приготовления канапе различных видов.			3. Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе.			4. Варианты оформления канапе. Использование масленых смесей, рисовальных масс, желе при приготовления канапе.			5. Требования к качеству канапе, условия хранения и сроки реализации.			1. Приготовление канапе различных видов.	8		1. Расчет массы сырья для приготовления канапе.	4			
1. Характеристика ассортимента канапе.	10	2																						
2. Правила приготовления канапе различных видов.																								
3. Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе.																								
4. Варианты оформления канапе. Использование масленых смесей, рисовальных масс, желе при приготовления канапе.																								
5. Требования к качеству канапе, условия хранения и сроки реализации.																								
1. Приготовление канапе различных видов.	8																							
1. Расчет массы сырья для приготовления канапе.	4																							
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок	Содержание учебного материала <table border="1"> <tr> <td>1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подбора пряностей и приправ для приготовления холодных закусок. Правила подготовки моллюсков и ракообразных для приготовления закусок и блюд.</td> <td>14</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, заливка</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подбора пряностей и приправ для приготовления холодных закусок. Правила подготовки моллюсков и ракообразных для приготовления закусок и блюд.	14	2	2. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, заливка																			
1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подбора пряностей и приправ для приготовления холодных закусок. Правила подготовки моллюсков и ракообразных для приготовления закусок и блюд.	14	2																						
2. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, заливка																								

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, порционирование.		
	3. Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках	2	
	4. Характеристика ассортимента и технология приготовления сложных закусок: закуски из малосольной рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов.		
	5. Варианты оформления холодных закусок. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами.	3	
	6. Требование к качеству холодных закусок, условия хранения, подачи, сроки реализации		
	Лабораторные работы	12	
	1. Приготовление легких и сложных закусок из различного сырья.		
	Практические работы	4	
	1. Расчет сырья для холодных закусок.		
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	Содержание учебного материала	8	
	1. Характеристика ассортимента сложных холодных соусов.		
	2. Технология приготовления сложных холодных соусов.		
	3. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.		
	4. Ассортимент вкусовых добавок,		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования.</p> <p>5. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.</p> <p>6. Требование к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации.</p>		
	Лабораторная работа	4	
	1. Приготовление холодных сложных соусов.		
	Практические работы	4	
	1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.		
	2. Решение производственных ситуаций по подбору вариантов холодных соусов к блюдам.		
Тема 3.4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала	16	
	1. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной, поросенка заливного, бараньей ноги шпигованной запеченной, галантина птицы фаршированной целиком.		
	3. Методы приготовления сложных холодных блюд: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение.		
	4. Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	ингредиентами для создания холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	5. Гарниры, заправки, соусы для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	6. Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	7. Требование к качеству сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Условия хранения, подачи, сроки реализации.		
	Лабораторные работы	22	
	1. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.		
	2. Приготовление холодных сложных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества блюд.		
	3. Приготовление холодных сложных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд.		
	4. Приготовление элементов декора. Декорирование холодных блюд и посуды для подачи.		
	Практические работы	4	
	1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы.		
	2. Решение производственных ситуаций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3.	50	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения						
1. Разработать рецептуры холодных соусов для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 2. Разработать рецептуры холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы. 3. Разработать варианты оформления холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы. 4. Разработать варианты декорирование тарелок соусами.									
Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.		20							
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции									
Тема 4.1. Контроль качества и безопасности продуктов	Содержание учебного материала <table border="1"> <tr> <td>1.</td><td>Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.</td></tr> </table>	1.	Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении.	2.	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.	3.	Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.	2	2
1.	Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении.								
2.	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.								
3.	Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.								
Тема 4.2. Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции	Содержание учебного материала <table border="1"> <tr> <td>1.</td><td>Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>Органолептический метод определения качества канапе,</td></tr> </table>	1.	Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.	2.	Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции.	3.	Органолептический метод определения качества канапе,	4	2
1.	Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.								
2.	Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции.								
3.	Органолептический метод определения качества канапе,								

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения								
	холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.										
	Лабораторные работы	8									
	1. Определение физико-химических показателей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.										
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 4. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся: Экспресс – методы контроля кулинарной продукции.	6									
Раздел 5. Организация производства сложной холодной кулинарной продукции		24									
МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции											
Тема 5.1. Прием, хранение, оценка запасов сырья на производстве	Содержание учебного материала <table border="1"> <tr> <td>1.</td><td>Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Оценка состояния запасов сырья на производстве.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов.</td></tr> <tr> <td>4.</td><td>Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве.</td></tr> </table>	1.	Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.	2.	Оценка состояния запасов сырья на производстве.	3.	Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов.	4.	Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве.	4	
1.	Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.										
2.	Оценка состояния запасов сырья на производстве.										
3.	Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов.										
4.	Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве.										
Тема 5.2. Организация рабочих	Содержание учебного материала <table border="1"> <tr> <td>1.</td><td>Виды и характеристика</td></tr> </table>	1.	Виды и характеристика	2							
1.	Виды и характеристика										

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
мест для приготовления холодной продукции.	производственного инвентаря и инструментов для приготовления холодной продукции. 2. Организация рабочих мест для приготовления холодных соусов. 3. Организация рабочих мест для приготовления канапе. 4. Организация рабочих мест для приготовления холодных закусок. 5. Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		
	Практические работы 1. Решение производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря и организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции.	8	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 5. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся: Анализ организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции в предприятиях общественного питания		10	
Производственная практика – (по профилю специальности) Виды работ: 1. Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции. 2. Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов. 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов. 4. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции. 5. Оформление холодных закусок, блюд, канапе.	144		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
6. Декорирование холодных блюд соусами. 7. Органолептическая оценка качества сырья и продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 8. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 9. Контроль качества и безопасность процесса приготовления канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов 10.Приемка сырья со склада и от поставщиков.			
Всего	414		

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, технико-технологические карты, видеофильмы, плакаты, учебно-методический комплекс «ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя , экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1,

1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, плита электрическая, Мясорубка электрическая, Миксер DELTA - 5017 ВС, Водонагреватель AristonBRAVOE 4523, Фритюрница, Весы CASSV – 10, Печь пароконвекционная, Блендер погружной, Пароварка, Микроволновая печь LG 2101042137, ХлебопечьCAMERONCB-4407, Взбивальная машина, Холодильник «Свияга», «Смоленск», Электрокипятильник GASNRORAG, Стеллаж для посуды, Производственные столы, Ванна ВМО (960x530x870), Овоскоп, Блинница тефлоновая, Персональный компьютер.

Посуда и инвентарь: Блюдо круглое, Блюдо овальное, Венчик, Вилка десертная, Вилка для раздачи холодных закусок, Вилка для рыбы, Вилка столовая, Тарелка глубокая столовая, Тарелка закусочная, Тарелка мелкая столовая, Тарелка пирожковая, Баранчики мет, Ковш алюм., Соусники, Сотейники нер, Сковорода, Сковорода ВОК, Кастрюли алюм., Кастрюля алюм. 20л, Кастрюля эм., Лотки алюм., Миски нер., Селедочница, Креманки стекло, Салатники, Ножи кухонные, Горшочки керамические, Чайная пара, Сито, Молоточки для отбивания мяса, Чайники эмал., Кувшины стекло, Набор для карвинга, Скалка, Кокотница, Доска разделочная, учебно-методический комплекс «ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает производственную практику (по профилю специальности).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А. Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-4365-1564-9. — URL: <https://book.ru/book/934816> . — Текст : электронный.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учеб. пособ. / Е. В. Чавыкина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2020. — 126 с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Практикум: учеб. пособ. / Е. В. Чавыкина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2020. — 76 с.
4. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> . — Текст : электронный.
6. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники (ДИ):

1. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л. О., Широков А. В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168> . — Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> . – Дата обращения: 10.02.2020. - Заглавие с экрана

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru> . – Дата обращения: 11.02.2020. - Заглавие с экрана.

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 2.1 Технологическое	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор оборудования для

	оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		нарезки, измельчения, перемешивания и составляют презентацию по теме
2	Тема 3.1 Современные направления в приготовлении канапе	Мозговой штурм	Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практические
3	Тема 3.2 Закуски из рыбы и морепродуктов	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
4	Практическое занятие Составление технологических схем по приготовлению холодных закусок и салатов	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
5	Лабораторное занятие Приготовление холодных закусок	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся производят расчеты технологических карт на холодные закуски, организовывают технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, органолептически оценивают качество приготовленных закусок
6	Тема 3.3 Декорирование соусами, дизайн оформления	Урок - презентация	Презентации «Использование соусов в оформлении холодных блюд», «Декорирование соусами», «Дизайн оформления соусами» и др. Представление иллюстрированного содержания материала
7	Тема 3.4 Методы приготовления холодных блюд	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
8	Лабораторное занятие Приготовление сложных блюд из рыбы	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся производят расчеты технологических карт на блюда из рыбы, организовывают технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, органолептически оценивают качество приготовленных блюд

9	Тема 4.2 Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
10	Лабораторное занятие: Органолептическая оценка качества поступающего сырья для приготовления холодных закусок Органолептическая оценка качества салатов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся органолептически оценивают качество поступившего сырья для приготовления холодных закусок, оценивают качество и безопасность готовой холодной продукции на примере салата.
11	Практическое занятие Расчет оборудования для холодного цеха при приготовлении сложной холодной продукции	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
12	Раздел 3. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу профессионального модуля, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое и лабораторное занятие, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

При изучении профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности). Обязательным условием

допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

По МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

ОГСЭ. 02.	История
ОГСЭ. 03.	Иностранный язык
ОГСЭ. 04.	Физическая культура
ОГСЭ. 05.	Культурология
ЕН. 01.	Математика
ЕН. 02.	Экологические основы природопользования
ЕН. 03.	Химия
ОП. 01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП. 02.	Физиология питания
ОП. 03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП. 04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 10.	Организация производства предприятий общественного питания
ОП. 11.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоение профессиональной компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием.</p> <p>3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом.</p> <p>5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием Санпин в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>7. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>8. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>9. Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски. Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок. Производственные ситуации. Тестирование.</p>

	<p>приготовлении канапе.</p> <p>10. Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p>	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.</p> <p>5. Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида холодных блюд.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка.</p> <p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом НОП.</p> <p>10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>12. Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>13. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p>	<p>защиты самостоятельной работы по темам.</p>
ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.</p> <p>5. Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида соусов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов.</p> <p>7. Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.</p> <p>10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>11. Правильность составления соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>12. Правильность выбора вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов.</p> <p>13. Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>14. Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении соусов.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Тестирование.</p>
--	---	---

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

Технологии формирования общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. 	

Лист изменений и дополнений к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.4.2 Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <p>1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А. Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-4365-1564-9. — URL: https://book.ru/book/934816 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Бочкирева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкирева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизированных пользователей</p> <p>5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на</p>	20.05.2022 протокол № 9	(П.А.)

	<p>предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>6. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л. О., Широков А. В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный. 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 3. Сборник рецептур блод для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник /. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 	
--	---	--

	<p>2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70891.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Интернет – ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://fcior.edu.ru . – Дата обращения: 10. 02.2021. - Заглавие с экрана</p> <p>2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.frio.ru . – Дата обращения: 11. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.culina-russia.ru . – Дата обращения: 12.02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.chefs.ru . – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p>	
--	---	--