

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В.Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Гавозда Т.В., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли »
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Сухорукова С.А., преподаватель ГБПОУ
КК КТК
Квалификация по диплому
инженер

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Соответствующие профессиональные компетенции (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 профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции*
- *составлять технологические схемы и карты*

знать:

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

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- *последовательность технологических операций при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции*
- *организацию рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 468 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 468 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов

в том числе: вариативная часть- 32 часа, в т.ч. практические занятия 16 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 108 часов

в том числе: вариативная часть- 16 часов

учебная практика - 72 часа; производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и технологического процесса приготовления 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
ОК4	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 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-ПК 2.3.	Раздел 1.Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	396	216	80	108	72	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	468	216	80	108	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		396	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		216	
Тема 1.1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе	Содержание	18	
	1 Ассортимент бутербродов и канапе		
	2 <i>Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных бутербродов и канапе</i>		
	3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении бутербродов и канапе		
	4 Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов, канапе.		
	5 Варианты сочетаемости изделий из слоеного, заварного теста с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов, канапе.		
	6 Варианты сочетаемости изделий из пресного и сдобного теста с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов,		

		канапе.		
	7	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, канапе.		
	8	Правила приготовления разных типов бутербродов и канапе		
	9	Температурный и санитарный режимы приготовления бутербродов и канапе		
	10	Технология приготовления бутербродов с мясом и овощным салатом.		
	11	<i>Технология приготовления бутербродов с мясным ассорти.</i>		
	12	Технология приготовления бутербродов с сырным маслом.		
	13	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении бутербродов и канапе.		
	14	Варианты оформления бутербродов и канапе		
	15	Методы сервировки, способы и температура подачи бутербродов		
	16	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе		
	17	Требования к качеству готовых бутербродов и канапе.		
	18	Органолептические способы определения готовности и качества бутербродов и канапе.		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Определение массы продуктов для приготовления бутербродов и канапе		3
	2	<i>Составление технологической карты и схемы приготовления бутербродов и канапе</i>		3
	Практические занятия		6	
	1	Приготовление слоенных и закрытых бутербродов (сандвичи).		3
	2	Приготовление комбинированных бутербродов (столичные)		3
	3	Приготовление простых и сложных канапе		3
Тема 1.2.Осуществление организации процесса приготовления и приготовление салатов и	Содержание		18	
	1	Ассортимент салатов и винегретов.		
	2	<i>Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления салатов и винегретов</i>		

винегретов	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении салатов и винегретов		
	4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов и винегретов		
	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов и винегретов.		
	6	Температурный и санитарный режимы приготовления салатов и винегретов		
	7	<i>Технология приготовления винегрета овощного.</i>		
	8	Технология приготовления салатов из сырых овощей.		
	9	Технология приготовления салатов из вареных овощей		
	10	Технология приготовления салатов из вареных овощей с отварными мясными продуктами		
	11	Технология приготовления салатов из вареных овощей с отварными рыбными продуктами		
	12	Технология приготовления салатов из вареных овощей с отварными птицы		
	13	Сервировка и оформление салатов и винегретов. Варианты оформления.		
	14	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении салатов и винегретов.		
	15	Требования к качеству готовых салатов и винегретов.		
	16	Органолептические способы определения готовности и качества салатов и винегретов.		
	17	Методы контроля качества и безопасности приготовления салатов и винегретов		
	18	Оценка качества и безопасности готовых салатов и винегретов		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Определение массы сырья, полуфабрикатов при приготовлении салатов и винегретов.		3
	2	Определение выхода готовой при приготовлении салатов и		

		винегретов.		
	3	<i>Составление технологической карты и схемы приготовления винегретов</i>		3
	Практические занятия		4	
	1	Приготовление салатов из сырых овощей.		3
	2	Приготовление салатов из вареных овощей		3
Тема 1.3.Осуществление организации процесса приготовления и приготовление легких холодных блюд и закусок из сыра и яиц	Содержание		18	
	1	Ассортимент легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц.		
	2	<i>Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц</i>		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц		
	4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц		
	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц		
	6	Температурный и санитарный режимы приготовления легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц		
	7	Технология приготовления легких холодных закусок из сыра		
	8	<i>Технология приготовления легких холодных закусок из яиц</i>		
	9	<i>Технология приготовления легких холодных блюд из яиц</i>		
	10	Технология приготовления легких холодных закусок из сыра и яиц		
	11	Технология приготовления легких холодных блюд из сыра и яиц		
	12	Сервировка и оформление легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц. Варианты оформления.		
	13	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении легких холодных закусок из яиц и сыра.		

	14	Правила подбора сырной тарелки.			
	15	Требования к качеству готовых легких холодных закусок и блюд из яиц и сыра.			
	16	Органолептические способы определения степени готовности и качества легких закусок и блюд из яиц и сыра			
	17	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения легких холодных закусок и блюд из яиц и сыра.			
	18	Методы контроля качества и безопасности приготовления легких холодных закусок и блюд из яиц и сыра.			
	Лабораторные занятия		6		
	1	Определение массы сырья, полуфабрикатов, выхода готовой продукции при приготовлении легких закусок и блюд из яиц и сыра.		3	
	2	Определение выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра.			
	3	<i>Составление технологической карты и схемы приготовления легких холодных закусок и блюд из сыра и яиц</i>		3	
	Практические занятия		4		
	1	Приготовление легких холодных закусок из сыра и яиц		3	
	2	Приготовление легких холодных блюд из сыра и яиц		3	
	Тема 1.4. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	Содержание		21	
		1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из рыбы		
2		Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы			
3		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы			
4		Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы			
5		Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы			
6		Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд и закусок из рыбы			

	7	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы		
	8	Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбной гастрономии		
	9	Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы		
	10	<i>Технология приготовления сложных холодных блюд из отварной рыбы</i>		
	11	<i>Технология приготовления сложных холодных блюд из жареной рыбы</i>		
	12	Технология приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов		
	13	Технология приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов		
	14	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы		
	15	Сервировка и оформление сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Варианты оформления.		
	16	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов		
	17	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок из рыбы		
	18	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы		
	19	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы		
	20	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		
	21	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции из рыбы.		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Определение массы сырья, полуфабрикатов выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных блюд и		3

		закусок из рыбы.		
	2	Определение выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы		
	3	<i>Составление технологической карты и схемы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.</i>		3
	Практические занятия		4	
	1	Приготовление сложных закусок из <u>рыбной</u> гастрономии		3
	2	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из отварной, жареной рыбы		3
Тема 1.5. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	Содержание		21	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	2	Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	6	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	7	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	8	Технология приготовления сложных закусок из мясной гастрономии		
	9	<i>Технология приготовления сложных холодных блюд из жареного мяса</i>		
	10	<i>Технология приготовления сложных холодных блюд из отварного мяса</i>		
	11	Технология приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов		
	12	Технология приготовления сложных холодных фаршированных блюд из мяса		

	13	Технология приготовления паштетов из субпродуктов		
	14	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	15	Сервировка и оформление сложных холодных блюд и закусок из мяса. Варианты оформления.		
	16	Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов		
	17	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок из мяса		
	18	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса		
	19	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса		
	20	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и закусок из мяса.		
	21	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции из мяса.		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Определение массы сырья, полуфабрикатов, выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса.		3
	2	Определение выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса		
	3	<i>Составление технологической карты и схемы приготовления сложных холодных закусок и блюд из мяса.</i>		3
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление сложных закусок из мясной гастрономии		3
	2	Приготовление сложных закусок из мясной гастрономии с гарнирами		3
	3	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из отварного и жареного мяса		3
	4	Приготовление паштетов из субпродуктов		3
Тема 1.6. Осуществление	Содержание		20	

организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы и дичи	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	2	Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	6	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	7	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	8	<i>Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из отварной птицы</i>		
	9	<i>Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из жареной птицы</i>		
	10	Технология приготовления сложных заливных блюд из птицы		
	11	Технология приготовления сложных фаршированных блюд из птицы		
	12	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из дичи		
	13	Технология приготовления паштетов из субпродуктов птицы		
	14	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы		
	15	Сервировка и оформление сложных холодных блюд и закусок из птицы. Варианты оформления.		
	16	Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из птицы из различных продуктов		
	17	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из птицы		

	18	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из птицы		
	19	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и закусок из птицы.		
	20	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции из птицы.		
	Лабораторные занятия		6	
	1	Определение массы сырья, полуфабрикатов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из птицы.		3
	2	Определение выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из птицы.		3
	3	<i>Составление технологической карты и схемы приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы и дичи</i>		
	Практические занятия		6	
	1	Приготовление паштетов из субпродуктов птицы		3
	2	Приготовление сложных заливных блюд из птицы		3
3	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из отварной и жареной птицы и дичи		3	
Тема 1.7. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	Содержание		20	
	1	Ассортимент сложных холодных соусов		
	2	Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных холодных соусов		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов		
	4	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов		
	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов		
	6	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных соусов		
	7	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных соусов		
	8	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и		

		варианты их использования		
9		Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов		
10		Правила соусной композиции сложных холодных соусов		
11		<i>Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле</i>		
12		<i>Технология приготовления сложных холодных соусов на уксусе</i>		
13		<i>Технология приготовления заправок на растительном масле</i>		
14		Технология приготовления рыбного желе		
15		Технология приготовления мясного желе		
16		Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов		
17		Методы сервировки, способы и температура подачи соусов		
18		Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами		
19		Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним		
20		Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных соусов		
Лабораторные занятия			8	
1		Определение массы сырья, полуфабрикатов при приготовлении сложных холодных соусов.		3
2		Определение выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных соусов.		
3		<i>Составление технологической карты и схемы приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и на уксусе</i>		3
4		<i>Составление технологической карты и схемы приготовления рыбного и мясного желе.</i>		3
Практические занятия			6	
1		Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле		3
2		Приготовление сложных холодных соусов на уксусе		3
3		Приготовление рыбного и мясного желе		3
Итого			216	
Самостоятельная работа студента			108	

<p>1.Изучение ассортимента вин кубанских производителей.</p> <p>2.Составление меню салатов и винегретов, с технологией приготовления.</p> <p>3.Подбор ассортимента мясных салатов.</p> <p>4. Подбор ассортимента рыбных салатов.</p> <p>5. Подбор фотографий и схем оформления бутербродов и канапе.</p> <p>6.Составление рыбных, мясных и сырных ассорти.</p> <p>7.Подбор фотографий посуды для подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>8.Составление таблиц подбора вин к холодным блюдам и закускам из мяса.</p> <p>9.Составление таблиц подбора вин к холодным блюдам и закускам из рыбы.</p> <p>10.Составление таблиц подбора вин к холодным блюдам и закускам из сыра.</p> <p>11.Составление таблиц инвентаря и их использования в холодном цехе.</p> <p>12.Составление схем организации рабочих мест в холодном цехе.</p> <p>13.Оформление презентации на тему «Современные направления в оформлении банкетных блюд».</p> <p>14. Оформление презентации на тему «Ассортимент холодных блюд и закусок из морепродуктов».</p> <p>15. Оформление презентации на тему «Способы подачи холодных блюд и закусок».</p> <p>16. Оформление презентации на тему «Ассортимент холодных блюд и закусок из дичи».</p> <p>17. Оформление презентации на тему «Блюда и закуски из сыра».</p> <p>18. Оформление презентации на тему «Холодные закуски на современном этапе развития».</p> <p>19. Подбор информации о посуде для подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>20. Расчет массы сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции при приготовление бутербродов и канапе</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p>	72	
1. Приготовление, сервировка и оформление бутербродов и канапе		3
2. Приготовление, сервировка и оформление салатов и винегретов		3
3. Приготовление, сервировка и оформление легких холодных блюд и закусок из сыра и яиц		3
4. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из рыбной гастрономии		3
5. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов		3
6. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из мясной гастрономии		3
7. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из отварного мяса		3
8 Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из жареного мяса		3
9. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из домашней птицы и дичи		3
10. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных соусов		3

Производственная практика. Виды работ:	72	3
1. Приготовление, сервировка и оформление бутербродов и канапе		3
2. Приготовление, сервировка и оформление салатов и винегретов		3
3. Приготовление, сервировка и оформление легких холодных блюд и закусок из сыра и яиц		3
4. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из рыбной гастрономии		3
5. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов		3
6. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из мясной гастрономии		3
7. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из отварного мяса		3
8. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из жаренного мяса		3
9. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из домашней птицы и дичи		3
10. Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных соусов		3
Дифференцированный зачет(комплексный)		3
Итого	468	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- 1.Технология продукции общественного питания,
- 2.Организации производства предприятий общественного питания,
- 3.Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- 4.Учебный кулинарный цех;

1.Оборудование учебного кабинета «Технология продукции общественного питания»:

Комплект учебной мебели;

Учебная доска;

Интерактивная доска;

Комплект учебно-методической документации;

Плакаты;

Наглядные пособия;

Раздаточный материал.

2. Оборудование учебного кабинета «Организация производства предприятий общественного питания»:

Комплект учебно-методической документации;

Плакаты;

Наглядные пособия;

Раздаточный материал;

Образцы производственного инвентаря и инструментов.

3.Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Комплект учебной мебели;

Учебная доска;

Интерактивная доска;

Комплект учебно-методической документации;

Плакаты;

Наглядные пособия;

Раздаточный материал;

Образцы производственного оборудования.

4.Оборудование «Учебный кулинарный цех»:

Электрические плиты;

Жарочный шкаф;

Пароконвектомат;

Производственные столы;

Производственный инвентарь и инструменты.

Посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.11, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Сборник технологических нормативов-М, ТОО «Пчелка», 2013г
8. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
9. А.И.Здобнов, В.А.Цыгоненко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва «Лада», Киев «Арий» 2014 г.
- 10.Л.Г.Шатун «Кулинария», М. изд. «Академия».2014 г
- 11.Л.Э.Шильман «Технология кулинарной продукции», М.изд.Академия,2014 г.
- 12.Н.И.Дубровская «Кулинария» Лабораторный практикум, М.изд. Академия, 2014 г.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2012 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий.»
2. ГОСТ Р 50935-2012 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
3. ГОСТ Р 503104-2012 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
4. СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
5. Н.Е. Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология-практикум», Москва, 2014г
6. Н.А.Анфимова «Кулинария» Москва 2014 г.
7. Т.А. Качурина, рабочая тетрадь «Кулинария», Москва.2014 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», которое проводится в кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия по темам МДК проводятся в «Учебном кулинарном цехе», с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды и натурального сырья. При проведении лабораторных работ, для лучшего обеспечения учебного процесса, следует делить учебную группу на подгруппы от 10-15 человек

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всего курса МДК. Производственная практика должна проводиться в предприятиях общественного питания города.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых дневниками студентов, отзывами руководителей. Производственная практика завершается сдачей дифференцированного зачета освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

Освоение МДК 02.01 предшествует изучение следующих дисциплин: математики; химии; микробиологии, санитарии и гигиены; физиологии питания; организации хранения и контроля запасов и сырья; информационных технологий; метрологии и стандартизации; правовые основы профессиональной деятельности; МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель со средним или высшим профессиональным образованием по специальным дисциплинам.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера: на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой

в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Проверка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски</p> <p>Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для холодного цеха</p> <p>Применение тепловой и низкотемпературной обработки продуктов, при приготовлении холодных блюд и закусок</p> <p>Выполнять приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№4, лабораторных занятиях №1-№3, отношении к учебной и производственной практике.</p> <p>-мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>-тестирование;</p> <p>-устный опрос</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Проверка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски из мяса, рыбы, птицы</p> <p>Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление при приготовлении холодных блюд и закусок из</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№4, лабораторных занятиях №1-№4, отношении к учебной и производственной практике.</p> <p>-мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>-тестирование;</p> <p>-устный опрос</p>

	<p>рыбы, мяса и птицы</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для холодного цеха</p> <p>Применение тепловой и низкотемпературной обработки продуктов, при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы</p> <p>Выполнять приготовление холодных закусок из мяса. рыбы. птицы</p>	
<p>ПК 2.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Проверка качества сырья, полуфабрикатов для холодных соусов</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на холодные соусы</p> <p>Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление при приготовлении холодных соусов</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для холодного цеха</p> <p>Выполнять приготовление холодных соусов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях №1-№3, лабораторных занятиях №1-№5, отношении к учебной и производственной практике.</p> <p>-мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>-тестирование;</p> <p>-устный опрос</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p>
Квалификационный экзамен		

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок; - оценка эффективности и	

	качества выполнения работ.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- работа с диагностическими и измерительными компьютеризированными приборами и устройствами; - применение программного обеспечения при эксплуатации и ремонте электронных систем зданий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- воспитание организаторских способностей; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области эксплуатации и ремонта электроустановок.	