

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное
бюджетное образовательное
учреждение «Лицей г. Малмыж»
_____/Н.Л. Никулина/
«__» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной
работе
_____/Н.А. Хромцева/
«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Вятка»
_____/Т.А. Хабибуллина/
«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»
_____/Р.Р. Авхатшина/
«__» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2021 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.), базовый уровень подготовки, и примерной программы ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Г. Зяблицева - преподаватель

Эксперты от работодателя:

Н.Л. Никуллина - заведующая кондитерским производством Малмыжского РАЙПО.

Т.А. Хабибуллина - старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

Р.Р. Авхатшина - старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 2021 г.

Председатель П(Ц)К _____ /Н.И. Хворова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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 деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся 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;
- сервировка и оформления канапе, легких и сложных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания.

ЛР 24 Способствующей формированию положительного образа проявляющего активную жизненную позицию поддерживающего престиж своего учебного заведения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 387 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 243 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 81 часов;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности организация процесса приготовления и 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
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
ЛР 24	Способствующей формированию положительного образа проявляющего активную жизненную позицию поддерживающего престиж своего учебного заведения.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 для очной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК 2.1 – 2.3	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	387	162	60	-	72	72	81
ПМ 02	Всего:	387	162	60	-	72	72	81

3.1.2. Для заочной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК 2.1 – 2.3	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	387	36	18	-	72	72	207
ПМ 02	Всего:	387	36	18	-	72	72	207

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 работ (проект)	Объем часов		Освоенные ОК и ПК, формируемые ЛР
		очное	заочное	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
МКД 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		162	53	
Тема 1.1.Организация технологического процесса приготовления холодных соусов	Содержание	33(21г+12п)	10	
	1. Организация работы холодного цеха (соусное отделение). Соусы: понятие и назначение. Ассортимент и классификация холодных соусов.	2		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	2. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных соусов, сложных холодных блюд.	1	2	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	3. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	2		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	4. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов.	1		
	5. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов.	1		
	6. Правила приготовления соусной композиции для сложных холодных соусов.	1	2	
	7. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.	1		

	8. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.	2		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	9. Использование различных технологий приготовления для сложных холодных соусов.	1	2	
	10. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.	1		
	12. Масляные смеси. Ассортимент. Использование масляных смесей. Требование к качеству.	1		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	13. Технология приготовления соуса майонез, его особенности.	1		
	14. Особенности приготовления производных соуса майонез, их использование.	1	2	
	15. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование.	1		
	16. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.	1		
	17. Подбор оборудования, инвентаря для соусного цеха.	1	2	
	18. Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов. Контроль качества и безопасность сложных холодных соусов.	2		
	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов Расчёт набора продуктов для приготовления соуса майонез. Калькуляция соуса.	2		
Лабораторная работа №1 «Сложные холодные соусы» 1. Приготовление холодных соусов и декорирование ими блюд (соус майонез и его производные) 2. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов .	4			
1 Лабораторная работа №2 «Сложные холодные соусы». 1. Приготовление холодных соусов и декорирование ими блюд (соус апельсиновый, яблочный с хреном, заправки) 2. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов.	4		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24	

		Самостоятельная работа		23	
Тема 1.2. Организация технологического процесса приготовления канапе.		Содержание	16(8т+8п)	6	
		1. Значение сложных холодных блюд и закусок в питании.	1		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
		2. Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе.	2		
		3. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.	2	2	
		4. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима.	2	2	
		5. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.	1		
		Практические занятия №2 1. Решение ситуационных задач, расчет сырья для канапе 2. Составление технологических карт по приготовлению сложных бутербродов. 3. Карвинг.	2		
		Лабораторная работа №3 «Приготовление канапе» 1. Приготовление, сервировка и оформление канапе. 2. Органолептическая оценка качества. 3. Технология приготовления, сервировка и оформления канапе - канапе мясные, рыбные и др.	4	2	
				ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24	
Тема 1.3 Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок.		Содержание	13(9т+4п)	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
		1. Ассортимент легких холодных закусок. Классификация холодных закусок.	1	2	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
		2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок.	1	2	

		3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок	2		
		4. Правила приготовления легких холодных закусок.	1		
		5. Приготовление закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	1		
		6. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи	2	2	
		7. Варианты оформления легких холодных закусок.	1		
		Практические занятия по теме №3 1 Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления легких холодных закусок. 2. Составление технологических карт по приготовлению легких холодных закусок.	2		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
Тема 1.4	Организация	Содержание	16(10г+6п)	4	
технологического	процесса	1. Ассортимент сложных закусок.	1	2	ОК 1-9 ПК 2.1
приготовления	сложных	2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	1		ОК 1-9 ПК 2.1
холодных закусок.		3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	1		ОК 1-9 ПК 2.1
		4. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок	2		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
		5. Правила приготовления сложных холодных закусок.	1		
		6. Технология приготовления закусок из овощей.	1		
		7. Технология приготовления закусок из рыбы и морепродуктов.	1		

	8. Технология приготовления закусок из мяса и птицы.	1		
	9. Технология приготовления банкетных закусок.	1		
	Практические занятия по теме №4 1. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных закусок. 2. Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов из овощей, грибов.	2	2	
	Лабораторная работа №4 по теме «Сложные холодные закуски» 1.Приготовление сложных холодных закусок из рыбы, мяса, овощей. 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок. 3. Техника приготовления украшений.	4		ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
Тема 1.5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание	32(18г+14п)	10	
	1. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы. Пищевая ценность .	1	2	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	2. Виды оборудования и инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы.	1	2	
	3. Технология приготовления рыбы фаршированной и рыбы заливной.	1	2	
	4. Технологические процессы и приготовление холодных блюд из рыбы.	1	2	
	5. Гарниры и способы их подбора к холодным блюдам из рыбы	1	2	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	6. Фарши и критерии их подбора к холодным блюдам из рыбы	1		
	7. Расчет массы рыбы для приготовления холодных блюд Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы	2		
	8. Расчет себестоимости холодных блюд из рыбы.	1		

	9. Особенности оформления и отпуска холодных блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2		
	10. Ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических товаров	1		
	11. Правила обработки рыбных гастрономических товаров	1		
	12. Технология приготовления холодных блюд из рыбных гастрономических товаров	1		
	13. Требования к качеству, правила подачи, хранения и реализации	1		
	14. Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья	1		
	15. Особенности обработки и технология приготовления холодных блюд из морепродуктов.	1		
	16. Технология приготовления холодных блюд из рыбы европейской кухни.	1		
	Практическое занятие по теме №5 1. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. 2. Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов.	2	2	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	Лабораторная работа №5 по теме « Холодные блюда из рыбы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(рыба отварная,соус хрен) 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. 3. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд .	4		

	Лабораторная работа №6 по теме « Холодные блюда из рыбы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(рыба заливная). 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. 3. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд .	4		
	Лабораторная работа №7 по теме « Холодные блюда из рыбы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы(террин из рыбы). 2.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. 3. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд .	4		
Тема 1.6.Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание	52(28г+24п)	16	
	1. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и птицы.	1	1	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	2. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд из мяса и птицы.	1	1	
	3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы.	1	1	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	4. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	1	1	
	5. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Соблюдение температурного и санитарного режимов.	1	1	
	6. Технология приготовления блюд из мясных продуктов: ростбиф, язык отварной.	1	1	
	7. Технология приготовления терринов из мяса.	1		
	8. Технология приготовления студня мясного, заливного.	1	1	
	9. Технология приготовления мяса фаршированного.	1	1	
	10. Технология приготовления птицы отварной с гарниром.	1		
	11. Технология приготовления паштетов.	1	1	

	12. Технология приготовления курицы фаршированной-галантина	1	1	
	13. Технология приготовления курицы заливной	1	1	
	14. Технология приготовления блюд из птицы европейской кухни.	1	1	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
	15. Расчет массы птицы и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из птицы	1		
	16. Правила подбора гарниров для сложных холодных блюд из птицы	1		
	17. Составление технологических схем на холодные блюда из птицы	1		
	18. Правила оформления и варианты подачи холодных блюд из птицы	1		
	19. Оформление блюд соусом, подбор соуса.	1	1	
	20. Требования к качеству, сроки реализации и хранения	1		
	21. Ассортимент холодных блюд из субпродуктов	1		
	22. Правила органолептической оценки сырья, оборудование и инвентарь	1	1	
	23. Технология приготовления холодных блюд из субпродуктов.	1		
	24. Правила расчета массы продуктов при приготовлении холодных блюд из субпродуктов	1		
	25. Подбор гарниров, заправок и соусов для сложных холодных блюд из мяса и птицы.	1		
	26. Технологическое оборудование и инвентарь.	1		
	27. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса и птицы. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.	2		

	<p>Практическое занятие №6</p> <p>1.Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>2.Составление технологических карт на блюда из мясной гастрономии и мяса.</p>	4	2	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ЛР 24</p>
	<p>Лабораторная работа №8 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы»</p> <p>1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии, мяса и мяса птицы(птица отварная с гарниром)</p> <p>2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд.</p>	4		
	<p>Лабораторная работа №9 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы»</p> <p>1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии, мяса и мяса птицы (филе птицы под майонезом)</p> <p>2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд.</p>	4		<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ЛР 24</p>
	<p>Лабораторная работа №10 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы»</p> <p>1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии, мяса и мяса птицы(язык заливной)</p> <p>2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд.</p>	4		
	<p>Лабораторная работа №11 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы»</p> <p>1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии , мяса и мяса птицы(террин из мяса)</p> <p>2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд .</p>	4		

	Лабораторная работа №12 по теме «Холодные блюда из мяса и птицы» 1.Приготовление сложных холодных блюд из мясной гастрономии, мяса и мяса птицы (студень из мяса) 2. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд.	4		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02		81	207	
Учебная практика		72		
Тема 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.				
1.1 Ознакомление с учебным кулинарным цехом	Ознакомление обучающихся с учебным кулинарным цехом. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по технике безопасности.	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
1.2. Приготовление и оформление канапе и бутербродов.	Нарезка хлеба. Подготовка гастрономических продуктов из мяса, рыбы: очистка, нарезка, порционирование. Подготовка овощей и зелени для оформления бутербродов. Расчет массы сырья для канапе. Сервировка и оформление канапе. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Выпечка изделий из слоёного теста, заварного, сдобного, пресного. Приготовление канапе на хлебобулочных изделиях. Различные варианты оформления канапе.	6	6	
1.3. Приготовление легких холодных закусок из овощей	Подготовка продуктов для закусок: очистка, нарезка. Приготовление закусок из овощей. Салаты из сырых овощей: салат из капусты, помидор, огурцов, редиса, редьки. Доведение до вкуса. Расчет массы сырья, проверка качества. Сервировка и оформление легких закусок.	6	6	

	Бракераж блюд.			
1.4 .Приготовление сложных холодных закусок из рыбы.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте .Подготовка рыбы . Варка, припускание, запекание. Порционирование , сервировка и оформление сложных закусок. Бракераж.	6	6	
1.5 Приготовление сложных холодных закусок из мяса. Подготовка продуктов: варка, запекание ,порционирование.	Приготовление закусок в ассортименте, подбор гарнира холодного, соуса. Оформление тарелки, декорирование. Нормы выхода, правила хранения.	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
Тема 2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы				
2.1Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	Разработать ассортимент блюд из рыбы. Рассчитать сырье и п-ф для блюд. Приготовить блюда из рыбы :сельдь рубленая, рыба под майонезом, рыба под маринадом. Оформить и декорировать блюда. Применить карвинг для оформления. Сделать бракераж готовых блюд. Разработать ассортимент блюд из рыбы. Рассчитать сырье и п-ф для блюд. Приготовить блюда из рыбы : заливная , фаршированная. Оформить и декорировать блюда. Применить карвинг для оформления. Сделать бракераж готовых блюд. Правила хранения готовых блюд.	6	6	
2.2 Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных	Разработать ассортимент блюд из мяса. Рассчитать сырье и п-ф для блюд: ростбиф, говядина заливная. Приготовить блюда используя различные технологии. Сервировать и	6	6	

холодных блюд из мяса	оформить блюда. Декорировать соусами, подобрать гарнир. Сделать бракераж.			
2.3 Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса	Разработать ассортимент блюд из мяса. Рассчитать сырье и п-ф для блюд: паштет из печени, поросенок фаршированный. Приготовить блюда используя различные технологии. Сервировать и оформить блюда. Декорировать соусами, подобрать гарнир. Сделать бракераж. Правила хранения готовых блюд.	6	6	
2.4 Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы	Разработать ассортимент блюд из птицы. Рассчитать сырье для блюд: курица галантин, филе из кур фаршированное, паштет из птицы, сыр из дичи и домашней птицы. Приготовить сложные блюда, используя различные технологии. Сервировать и оформить блюда. Сделать бракераж блюд. Оформить технологические карты.	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
2.5 Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных блюд из дичи	Разработать ассортимент блюд из дичи. Рассчитать сырье для блюд: паштет из дичи, сыр из дичи. Приготовить сложные блюда, используя различные технологии. Сервировать и оформить блюда. Сделать бракераж блюд. Оформить технологические карты.	6	6	
Тема 3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.				ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
3.1 Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных заправок	Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных заправок Ознакомление с оборудованием, инвентарем. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление соусов на растительном масле: соус майонез и его производные, заправки. Рассчитать сырье, оформить технологические карты. Декорировать тарелки соусом. Сделать бракераж. Правила хранения, сроки. Приготовление холодных соусов на уксусе: маринад овощной, соус хрен и его производные, масляные смеси, соусы европейской кухни. Проверка качества продуктов для приготовления соусов.	6	6	

		Использование различного оборудования и инвентаря. Декорирование блюд сложными соусами. Бракераж. Правила хранения. Расчет сырья, оформление карт.			
3.2	Выполнение работ по организации приготовления и приготовление сложных холодных соусов	Приготовление холодных соусов: масляные смеси, соусы европейской кухни. Проверка качества продуктов для приготовления соусов. Использование различного оборудования и инвентаря. Декорирование блюд сложными соусами. Бракераж. Правила хранения. Расчет сырья, оформление карт. Приготовление холодных соусов: соусы европейской кухни. Проверка качества продуктов для приготовления соусов. Использование различного оборудования и инвентаря. Декорирование блюд сложными соусами. Бракераж. Правила хранения. Расчет сырья, оформление карт. Приготовление холодных соусов. Проверка качества продуктов для приготовления соусов. Использование различного оборудования и инвентаря. Декорирование блюд сложными соусами. Бракераж. Правила хранения. Расчет сырья, оформление карт.	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
Производственная практика			72		
Тема технологического приготовления холодных соусов	1.1. Организация процесса приготовления сложных соусов	1. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод, овощных соусов (кули)	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
		2. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей	6	6	
		3. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных	6	6	
		4. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов, сливочных соусов	6	6	
Тема	1.2. Организация технологического процесса приготовления канапе.	5. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного, заварного и сдобного теста	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
Тема	1.3 Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок.	6. Приготовление и оформление легких холодных закусок, начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок	6	6	

Тема 1.4 технологического приготовления холодных закусок.	Организация процесса сложных	7. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок	6	6	
Тема 1.5. технологического приготовления холодных блюд из рыбы.	Организация процесса сложных	8. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов	6	6	ОК 1-9 ПК 2.3 ЛР 24
		9. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной	6	6	
Тема 1.6.Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		10. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка, мясных блюд	6	6	
		11. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы	6	6	
		12. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки	6	6	
ВСЕГО:			243	243	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- стенды со схемами технологии производства кулинарной продукции;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы.

Технические средства обучения: компьютеры, принтер, сканер, мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изделий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Изд.центр «Академия», 2019.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. Образования – 6-е изд. Стер. – М.: Издательский центр.«Академия». 2018. – 304 с

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2018 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2017г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2020 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2018 г.
5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. –Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. –Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» «Физиологии питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы организации обслуживания», и профессиональных модулей ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар».

Теоретическая часть проводится в кабинете. Практическая часть МДК по технологии приготовления сложной кулинарной продукции проводится в учебном кулинарном цехе. Рекомендуется деление группы на подгруппы при проведении лабораторных работ, что способствует индивидуальной направленности процесса обучения. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в конце учебного года и направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Итогом по профессиональному модулю является оценка, полученная на квалификационном экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев до начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, предназначенных для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. - Соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. - Правильность выполнения действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок. - Точность и грамотность оформления канапе, легких и сложных холодных закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> Ситуационные задания. Оценка выполнения практического занятия. Защита лабораторной работы. Дневник по практике
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Соблюдение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы. - Правильность выполнения действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> Оценка выполнения лабораторной работы. Оценка выполнения практической работы. Дневник по практике
ПК 2.3. Организовывать и проводить	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность и правильность организации рабочего места при приготовлении сложных холодных 	<ul style="list-style-type: none"> Оценка выполнения лабораторной работы. Оценка выполнения

приготовление сложных холодных соусов.	соусов. - Соблюдение технологии приготовления сложных холодных соусов. - Правильность выполнения действий по оформлению сложных холодных соусов.	практической работы. Дневник по практике
--	--	---

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	-Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	-Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-Демонстрация правильной последовательности, выбора способов решения профессиональных задач, обоснованность их методов их оценивания	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Обоснованность и защита своего варианта решения профессиональных задач; - способность принимать на себя ответственность; устранять собственные ошибки по ходу деятельности;	- Наблюдение при выполнении практических заданий во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации	-Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием	-Наблюдение, оценка на практических занятиях

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	различных источников, включая электронные; - демонстрация умения анализировать информацию	и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-Демонстрация ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	- Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; - демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики

квалификации		формирования компетенций через портфолио.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; - осуществлять текущий и итоговый контроль; - прогнозировать последствия решений 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - решение ситуационных задач; - контроль динамики формирования компетенций через портфолио